Maxi Cuisine

HORS-SÉRIE

STARS DE NOËL
LES BÛCHES SONT SUR LEUR 31 !

Bluffants & savoureux
Jolis desserts créatifs

Pour un réveillon d'exception
On se lance dans les grands classiques

On craque à tout moment
Nos douceurs préférées faciles à réaliser

Charlotte de fêtes page 22

125 recettes *pur plaisir*

Des fêtes 100% CHOCOLAT

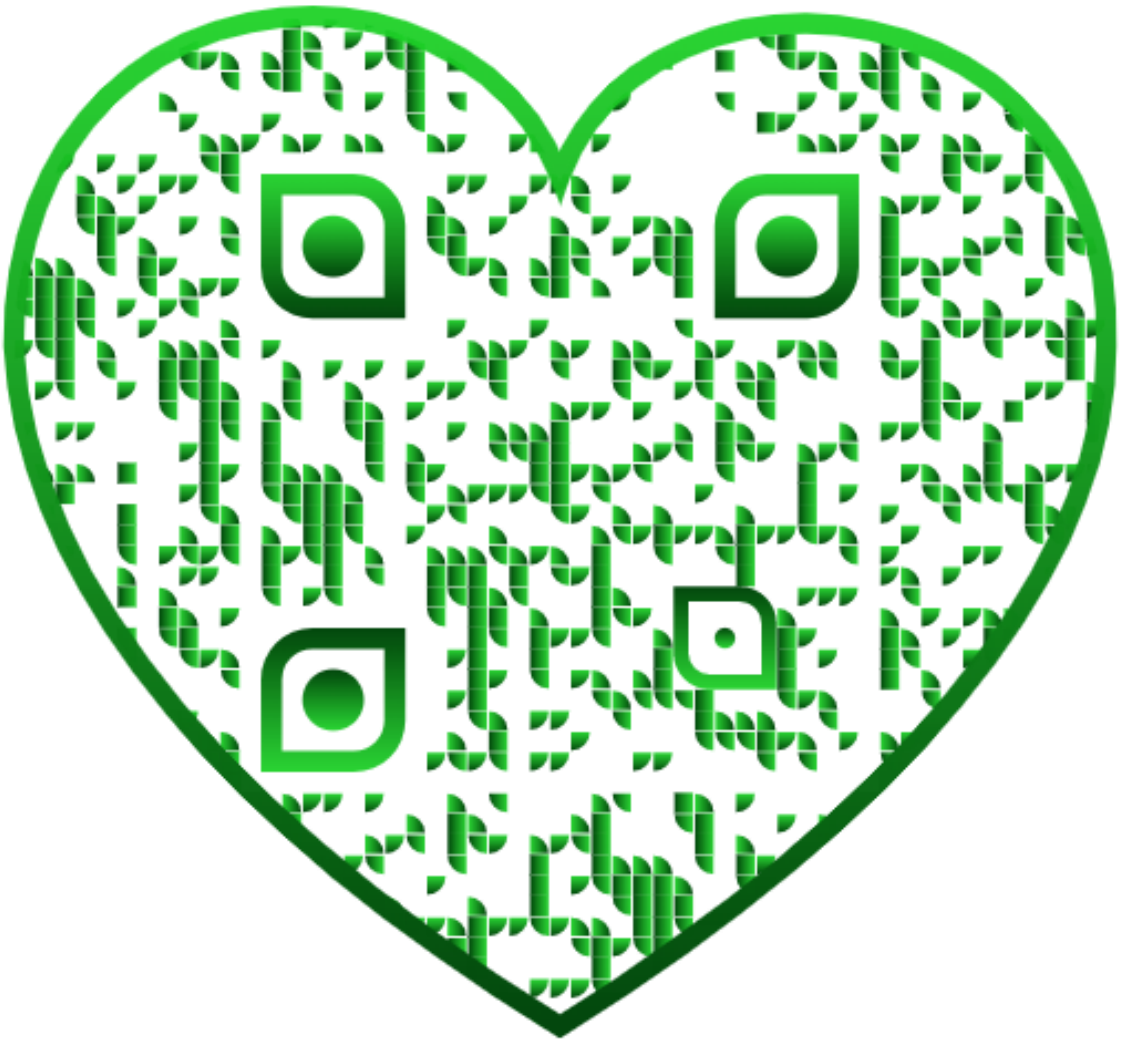
BEL. 4,20 €/DOM A 6 €/DOM B 4 €/LUX. 4,20 €/GR. 4 €/ITA. 4,20 €/ALL. 5,90 €/GR. 4,20 €/MAR. 48 MAD/TUN. 6,20 TND/ZA A 5000 CFA/ZA B 4800 CFA/TOM A 1200 FCFP/TOM B 800 FCFP/CH 7,30 CHF-VDZ16563

BAUER MEDIA GROUP

CPPAP

L 16563 - 40 H - F: 3,60 € - RD

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2022



LE CONCOURS DE Maxi Cuisine HORS-SERIE DU 31 OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE

GAGNEZ

3 ROBOTS TITANIUM CHEF PATISSIER XL

KENWOOD

Valeur unitaire indicative : 899,99€

Le seul robot qui PÈSE et qui CHAUFFE

Doté d'un écran tactile couleur, le TITANIUM CHEF PATISSIER XL pèse et chauffe pour réaliser toutes les recettes de boulangerie ou pâtisseries même les plus complexes. Puissant et silencieux, le moteur professionnel de 1400W est garanti 10 ans. Mais ce n'est pas tout ! Pour une utilisation encore plus simple et un gain de temps ce robot est livré avec 2 bols. Il est doté de leds pour éclairer les préparations dans le bol ainsi que de 6 programmes en une seule étape pour être sûr de tout réussir.
Comme tous les robots pâtissiers multifonction Kenwood, le TITANIUM CHEF PATISSIER XL est également évolutif avec plus de 30 accessoires adaptables.
Relevez le défi et devenez un expert de la boulangerie pâtisserie avec le TITANIUM CHEF PATISSIER XL de Kenwood !

www.kenwood.fr

POUR JOUER AVEC **MAXI CUISINE**, C'EST FACILE !

↘ par téléphone

0 892 681 107 Service 0,80 €/min + prix appel

0,60€/min + prix appel jusqu'au 30/11/2022

↘ ou envoyez **mc40** par SMS au 74400*

74400* (0,75€ par SMS + prix d'un SMS x 4)

Les gagnants seront définis par instants gagnants (tirage au sort en direct).
Vous saurez immédiatement si vous avez GAGNÉ !

Jeu gratuit sans obligation d'achat du 31/10/22 au 31/12/22.
Règlement complet disponible sur **www.maximag.fr/reglement**. Remboursement possible, sur justificatifs, des frais d'affranchissement postal et/ou de service sms/voix en numéro surtaxé, en écrivant à l'adresse figurant à cet effet dans le Règlement du jeu. Selon la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitement en écrivant à la société organisatrice BAUER MEDIA FRANCE SNC. Photos non contractuelles (suggestions de présentation). Du seul fait de votre participation, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ❑ ou des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ❑. Merci de nous l'indiquer par courriel à l'adresse suivante : servicepromo@bauermedia.fr. Vous pouvez aussi participer à ce concours dans Maxi Cuisine.

Sommaire

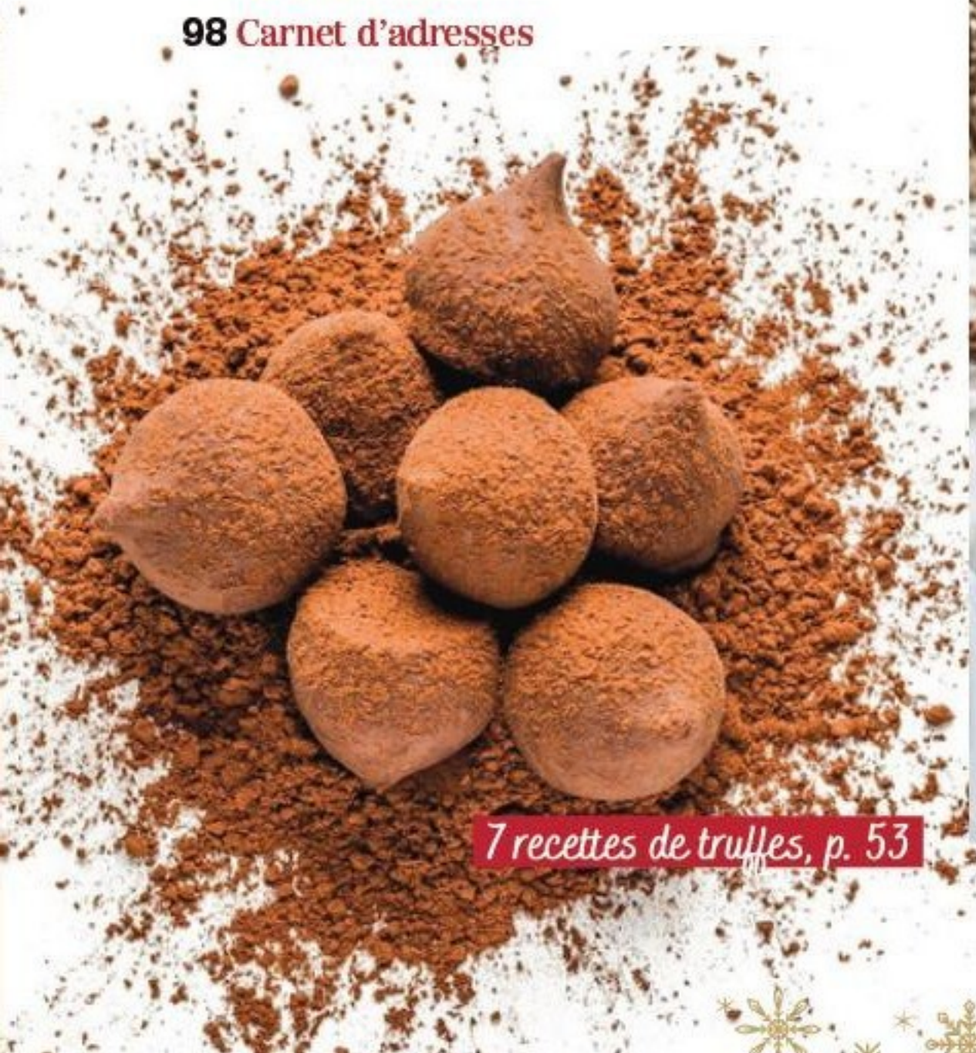
06 Dans la hotte
08 3 chefs, 3 bûches
10 Les bûches sur leur 31
17 7 recettes de couvertures de bûches
18 Bovetti, le chocolat à la française
20 Desserts d'hier et d'aujourd'hui
27 10 idées de mousses au chocolat
28 L'idée en plus : des créations festives à faire soi-même
30 Bonnat : 138 ans de bonheur en chocolat
32 Recettes inratables
39 10 idées de brownies
40 Crémant, les bulles sont en fête
42 Le chocolat se conjugue au pluriel
44 Les gâteaux originaux
53 7 recettes de truffes
54 Champagne, les bulles à moins de 20 €
56 Le chocolat, une douceur à déguster
62 Le chocolat blanc, vrai ou faux chocolat ?
64 Chocolat blanc en habit de fêtes
69 7 idées de bonbons au chocolat
70 Shopping déco : une table de fêtes
74 Les mendiants, stars des chocolats de Noël
76 Douces mignardises
83 10 idées de sablés à faire en famille
84 Valse gourmande à Vienne
88 Chaud devant ! 8 recettes 100 % réconfort
90 Idées cadeaux : le marché de Noël
94 Feuilletage gourmand
96 10 idées de pâte à tartiner
97 Abonnement
98 Carnet d'adresses

Bûche au chocolat, ganache et pâtes de fruits, p. 11

Des moments heureux

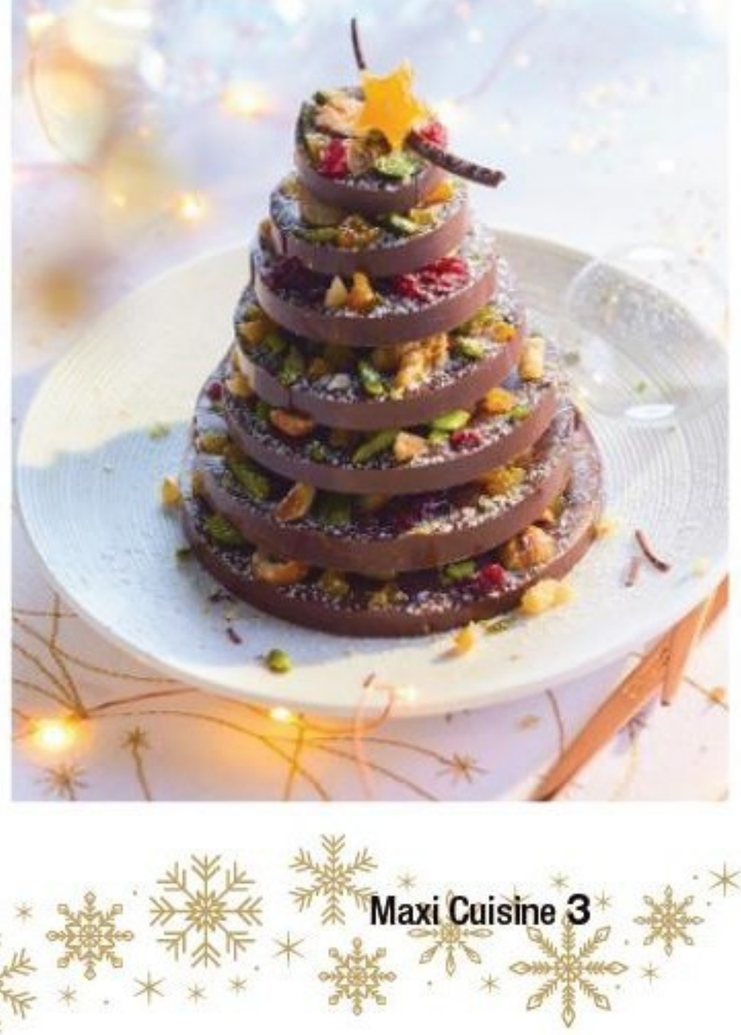
Le crépitement de la cheminée, les effluves d'un chocolat chaud orange cannelle, les préparatifs des décorations de Noël, la bonne odeur du sapin, la fabrication des sablés… C'est tout cela, le mois de décembre. De l'effervescence aux jours J, il y a comme un parfum de gaieté malgré l'actualité. C'est aussi un moment où l'on se met en pause pour partager, apporter de la convivialité, de la bienveillance, de la chaleur autour de soi. Alors, tous ensemble, fermons les yeux quelques minutes et vivons l'instant présent. La rédaction de Maxi Cuisine vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.

La rédaction
de Maxi Cuisine



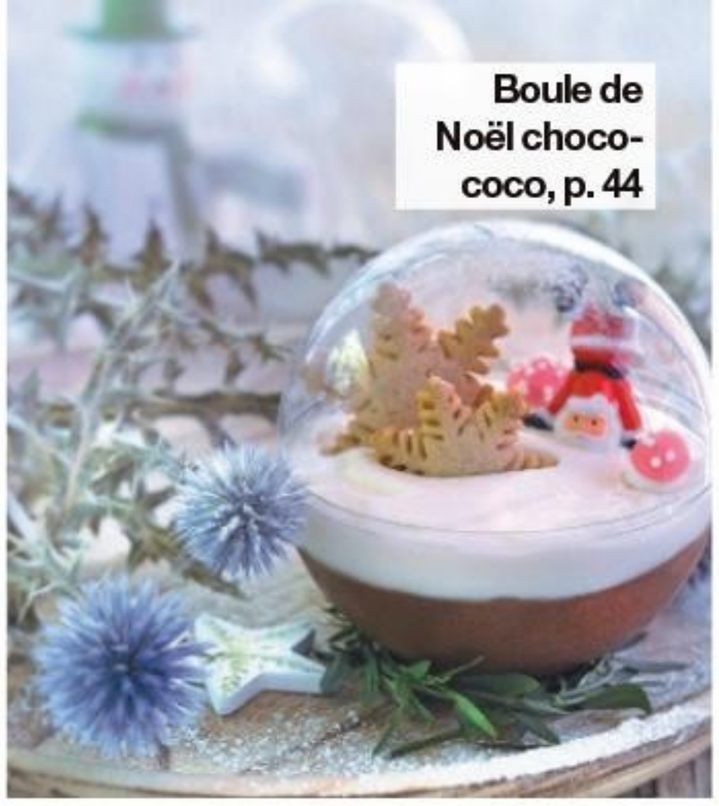
7 recettes de truffes, p. 53

Gâteau de fêtes, p. 45



Sapin de Noël, p. 52

125 recettes



Boissons

Aux 2 chocolats 89
British 89
Cannelle et vanille 88
Cappuccinos du dimanche 32
Chaud-froid 89
Chocolat chaud classique 88
Chocolat viennois fait maison 87
Irish-coffee réinterprété 89
Fruits rouges et orange 89
Mocaccino 89

Bonbons au chocolat

3 chocolats 69
Choco-caramel 69
Cœur guimauve 69
Croquant à l'amande 69
Croustillant aux crêpes dentelles 69
Mendiant 69
Orangettes 69

Couvertures de bûche

Chantilly au chocolat 17
Façon rocher 17
Ganache aux épices de Noël 17
Ganache choco-marrons 17
Ganache montée toute blanche 17
Ganache pralinée 17
Glaçage miroir 17

Desserts

Bavarois bigoût 68
Biscuits rennes 78
Boule de Noël choco-coco 44
Boules de Noël 83
Brownie à la pâte à tartiner 39
Brownie au beurre de cacahuètes 39
Brownie au caramel 39
Brownie aux fruits confits 39
Brownie aux haricots rouges 39
Brownie en duo gourmand 39
Brownie glacé au praliné 39
Brownie new-yorkais 24
Brownie version blanche 39
Bûche à la crème de marrons et au cassis . 16
Bûche à la mousse de chocolat, aux framboises et aux noisettes 15
Bûche au chocolat au lait et à la mangue . . 14
Bûche au chocolat et aux airelles 13
Bûche au chocolat, ganache et pâtes de fruits 11
Bundt cake aux amandes 33
Charlotte bicolore 64
Cheesecake de Noël 68
Cœur coulant 22
Cœurs de guimauve 82
Cookies de Noël 83
Cornets de tuiles 81
Couronne aux cerises confites 37
Crèmes brûlées 36
Croissants de lune 83
Cupcakes gourmands 77
Dessert de Noël à la cannelle 16
Étoiles à la cannelle 83
Étoiles de Noël 79
Fondant au chocolat 25
Forêt-noire 23
Galette des Rois 26
Gâteau au miel et aux noix de pécan 38
Gâteau aux pommes 36
Gâteau de crêpes 49
Gâteau de fêtes 45
Guimauves de fêtes 76
Île flottante 20
La classique des fêtes 14
La truffe alcoolisée 53
Layer cake de fêtes 65
Les rennes du Père Noël 47
Ma maison en pain d'épices 46
Macarons de chef 24
Madeleines 25
Marbré noir et blanc 34
Marquise aux biscuits et pistaches 26
Méli-mélo de truffes 80
Mendiants blancs 82
Meringue à la glace au pain d'épices 10
Merveilleux enneigé 67
Millefeuille 25
Mini-cookies 79
Moelleux au chocolat 34
Mon beau sapin 66
Mousse à l'orange 27
Mousse aux cookies 27
Mousse au beurre salé 27
Mousse au café au lait 27
Mousse au chocolat basique 27
Mousse choco-citron 27
Mousse mi-crue, mi-cuite 27
Mousse originale 27
Mousse sans œufs 27
Mousse soufflée 27
Mousses au chocolat et aux poires 38
Mugcake express 39
Palets aux fruits secs 80
Pannacotta tout chocolat 35
Pavlova façon pièce montée 37
Pavlova choco-noisettes 21
Religieuses 23
Sacher ou Sachetorte 87
Sablés à la confiture 83
Sablés au cacao 51
Sablés au chocolat 83
Sablés aux épices 83
Sablés en guirlande 83
Sablés diamants 83
Sablés saveur amande 83
Sablés viennois 81
Sapin de Noël 52
Sapins de Noël sans cuisson 48
Sapins sucettes 78
Saucisson trompe-l'œil 82
Saveur des îles 12
Tarte caramel 66
Tartelette croustillante 67
Tatin choco-bananes 35
THE brownie américain 39
Truffe 100 % pralinée 53
Truffe à la cannelle 53
Truffe choc-orange 53
Truffe classique 53
Truffe croquante 53
Truffe enneigée 53
Village en fête 50

Pâtes à tartiner

À l'avocat 96
À l'orange 96
À la mangue 96
Au caramel 96
Au pain d'épices 96
Au praliné 96
Aux abricots secs 96
Aux marrons 96
Aux pistaches 96
Choco-coco 96

LA BUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

“Ma fille,

Quand je repense à tes premiers pas, je ne peux m’empêcher de sourire. Déjà à l’époque je me demandais quel genre de femme tu allais devenir. Aujourd’hui je suis fière de toi mais la maman que je suis ne peut s’empêcher de te donner encore des conseils. Ma fille… veille sur ton cœur. Nourris-le d’amour, de joie et de bonheur. Veille sur ton cœur car tes plus beaux souvenirs y seront cachés. Oui, veille sur ton cœur car trop de femmes l’ignorent mais notre cœur est loin d’être infaillible. Il n’est jamais trop tôt pour commencer à en prendre soin et à évaluer sa santé. Ta maman qui t’aime.”

Jeanne 65 ans, à sa fille Lucie 42 ans.

Primevère
DE TOUT CŒUR
avec les femmes

Une initiative
de Primevère
soutenue par

L’INSTITUT PASTEUR de LILLE

Les maladies cardiovasculaires sont la première cause de mortalité chez les femmes*. Primevère s’engage pour faire connaitre cet enjeu de santé majeur et vous donne le pouvoir d’agir. **Flashez et testez-vous.**

*Rapport Cœur & Femmes, L’Observatoire du Cœur des Français, Fédération Française de Cardiologie, Mars 2018. LB&C SIREN 402 776 322 RCS RENNES. Getty Images.

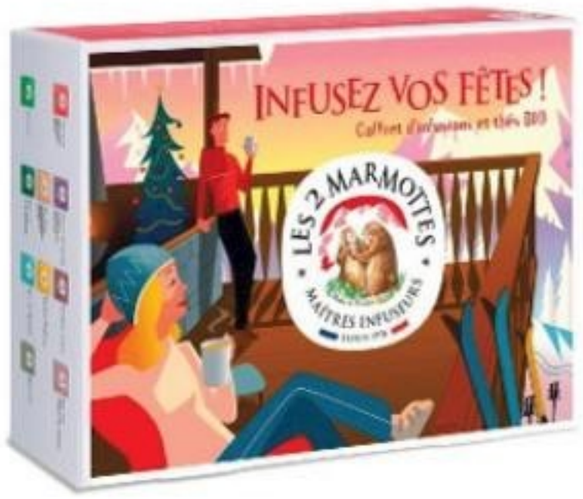
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Par Emma Zrour

À partager
Quatre parfums différents et un maillet pour casser et offrir des bouts de chocolat autour de vous. ***Le Comptoir de Mathilde, chocolat à casser, 23 €.***

Façon mendiants
La puissance d'un chocolat noir 64 %, rond et fruité, rencontre la richesse d'éclats craquants de pistaches, de noisettes romaines IGP d'Italie, d'amandes valencia d'Espagne et de raisins. Fabrication 100 % artisanale. ***Weiss, Ma gourmandise de Noël, 5,10 € (90 g).***

Souvenir d'enfance
Fabriquées de manière traditionnelle à Dijon, les nonnettes séduisent toutes les générations avec leur confiture d'orange et le moelleux du pain d'épices. ***Mulot et Petitjean, Nonnettes à l'orange, 7,10 € (200 g).***



Vous prendrez bien une tasse ?
En édition limitée, ces recettes sont garanties 100 % plantes et sans arômes ajoutés. ***Les 2 Marmottes x Charlie Adam, coffret bio Infusez vos fêtes, 21,95 € (72 sachets).***

Le plein de nouveautés pour les fêtes

Tout y est pour que vous puissiez passer de bonnes fêtes de fin d'année. Amusez-vous, trinquez, profitez et faites de délicieuses agapes en famille pour célébrer une fin d'année studieuse.

Décoration glacée
À ne pas confondre avec vos décorations sur le sapin. ***Lidl, bûche 3 boules de Noël, 7,90 € (500 g).***

Élégance
Des bulles, de la finesse et de la générosité. ***AOC crémant-de-loire, cuvée Flamme d'or 2016 brut, Gratien & Meyer, 19,95 €.***

Fête foraine
Un joli coup de cœur pour cette pomme d'amour ultra gourmande à la mousse vanille et à la compotée de pommes. En plus, ça croque grâce au croustillant au praliné. ***Picard, Pomme d'amour, 3,99 € l'unité.***

Pour sublimer les desserts

Fabriquée à partir de lait et crème directement venus de la région du Piémont en Italie. ***E.Leclerc, crème glacée noisette du Piémont IGP Tradizioni d'Italia, 3,96 € (300 g).***

Alerte gourmandise

Deux pâtes à tartiner démentielles composées de noisettes torréfiées. ***Oliviers & Co, crème à la noisette ou crème noisette & chocolat, 6,50 €.***

60 % de cacao

Pour les longues soirées d'hiver, un chocolat aux saveurs intenses et délicates. ***Monbana, chocolat en poudre Joyau, 12 € (800 g).***

Grands crus

Un calendrier de l'Avent avec des thés pour se réchauffer et patienter jusqu'au 24 décembre. ***Palais des thés, Chercheur de thé, 49 €.***

Trop mignon

Quatre grands oursons au chocolat au lait craquant dévoilant une guimauve légèrement vanillée. ***Comtesse du Barry, oursons guimauve, 9,90 € (100 g).***

Cadeau de table

Un bonbon géant rempli de figurines au chocolat. ***Cluizel, Cracker de Noël Grâce d'hiver, 12,90 € (100 g).***

Un plaisir simple

Un coffret pour faire tourbillonner les plaisirs gourmands. ***Delacre, boîte d'assortiments Étoile décoration, 9,99 € (454 g).***

Incontournable

Délicieuse brioche ultra moe¨ pendant les fêtes. ***Vincente panettone artisanal recou noir et farci à la crème de de Modica IGP, 22,50 € (75***

Finesse

Mariage audacieux entre la cerise griotte, un chocolat pur beurre de cacao et un cognac extra old. ***Chocolaterie Mademoiselle de Margaux, coffret La Guinette, 6,95 € (120 g).***

Fruité

Thé vert avec morceaux de pommes, arômes cannelle, vanille, amande amère et orange. ***Dammann Frères, Christmas tea vert, 11,80 € (25 sachets).***

Petit prix

Vin doux moelleux à déguster avec une tranche de foie gras. ***AOP monbazillac, Château Barrière 2020, 5,99 €. Chez Aldi.***

Adresses page 98

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

3 chefs, 3 bûches, TENDANCE HAUTE COUTURE

Pour le plaisir gustatif ou simplement le plaisir visuel, la bûche de Noël est la star des fêtes. Entrons dans la haute joaillerie chocolatière pour découvrir les bûches signature des grands virtuoses de la pâtisserie. *Par Emma Zrour*

Julien Alvarez,

chef exécutif international de la création sucrée pour La Maison Ladurée.

Originaire de Dordogne, c'est son père cuisinier qui lui fait découvrir l'univers de la pâtisserie. Il obtient le titre de champion du monde de pâtisserie en 2011 puis meilleur espoir pâtissier en 2014.

Pourquoi le chocolat ?
Le chocolat au lait est une saveur qui incarne la gourmandise par excellence, d'autant plus associé à la noisette et au praliné. Cela nous permet de proposer un dessert régressif, qui plaît à tous.

Que représente votre bûche cette année ?
Le format et visuel de la bûche reste classique pour cette version, avec un décor en cohérence avec sa composition : plaquettes et flocons en chocolat au lait, chantilly chocolat au lait et éclats de noisettes. Nous avons, sur certaines bûches, recherché à avoir un visuel différent et original, mais pas sur celui-ci. Nous souhaitions conserver pour certaines les marqueurs visuels classiques.

Pensez-vous que la bûche est toujours la pièce maîtresse des fêtes ?
Noël est une fête où nous nous retrouvons en famille, entre amis autour d'une belle table. C'est un moment chaleureux de partage, et la présentation et dégustation de la bûche restent les instants les plus attendus.

Dacquoise noisettes craquante, biscuit sacher moelleux, crémeux noisettes et chocolat au lait à 41 % de cacao et chantilly noisettes aérienne pour souligner l'ensemble. Ladurée, bûche (6/8 pers.) & bûchette Marquise praliné, 68 € et 9,50 €.

Nicolas Cloiseau,

MOF et chef de La Maison du chocolat.

Robert Linxe, fondateur de La Maison du chocolat, décèle en lui un véritable génie du chocolat. Nicolas Cloiseau travaillait déjà dans la maison avant que le fondateur ne lui confie toute la prouesse artistique des créations haute couture.

Du chocolat à La Maison du Chocolat, une idée judicieuse !
Noël n'échappe pas à la règle. L'idée étant d'aborder le chocolat sous des angles différents à chaque fois. Le chef met tous les ans en lumière un cacao fin d'exception. Cette année, c'est le Cameroun qui est à l'honneur avec un pur cru 71 %, remarquable pour son goût et pour le travail incroyable des planteurs. Quatre-vingt-dix familles qui pratiquent l'agroforesterie au cœur d'une forêt ancestrale intacte, emmenées par les convictions d'une femme, Aristide Tchemtchoua, cacaocultrice, qui donne un nouvel éclairage au cacao de son pays depuis 2017.

La symbolique de votre bûche Absolument cadeau ?
La collection Noël 2022 a été imaginée autour du symbole fort du cadeau de Noël et de toutes les émotions qu'il peut susciter. La bûche s'offre aussi pour les fêtes. Le mot « audace » est l'anagramme parfaite du mot « cadeau ». Toute l'audace repose sur l'idée d'une bûche particulièrement gourmande qui donne envie de reprendre une part. L'esprit cadeau se traduit par un double jeu chocolat mêlant design et gourmandise, où les cadeaux passent à table ; même les rubans se dégustent.

Est-ce une réminiscence d'un souvenir de Noël ?
La première bûche de Noël : Nicolas a 14 ans quand il se lance seul le défi de faire la bûche de Noël du réveillon familial, réunissant une vingtaine de personnes. Une bûche déjà au chocolat, aux prémices d'un parcours où cet ingrédient occupera, quelques années plus tard, toute sa vie.

La Maison du Chocolat, Bûche Absolument cadeaux (6/8 personnes), en édition limitée, 120 € (3 bûches cadeaux qui en font une).

Lenôtre, Bûche signature (6/8 personnes), en édition limitée, 180 €.

Etienne Leroy,

champion du monde de pâtisserie en 2017 et nouveau chef pâtissier chez Lenôtre.

Le nouveau chef sera en charge de la création sucrée au sein de la maison Lenôtre, sous l'égide du chef Guy Krenzer, directeur de la création Lenôtre.

Pourquoi une bûche chalet ?
Inspiré par l'architecture en bois d'un chalet de montagne, Étienne Leroy réalise cette année sa première bûche signature Lenôtre, au goût unique et réconfortant de lait chaud et de parfums d'épices. Une création en trompe-l'œil qui retranscrit le souvenir de ses soirées au coin du feu passées dans les Vosges. « J'ai voulu donner mon interprétation pâtissière du lait chaud gourmand à la cannelle, dont les grands-mères se partagent la recette. »

Le chocolat, une évidence ?
Le thème de la maison Lenôtre pour ces fêtes étant « un Noël dans un chalet sous la neige », l'inspiration a été de créer ce chalet tout en chocolat noir et lait, recouvert d'un tapis de neige réalisé en guimauve à la vanille. Je souhaitais mettre en avant, pour ma première création, le savoir-faire manuel, artisanal, de nos équipes des ateliers Lenôtre. Une soixantaine de pièces viennent donner forme à ce chalet, tel un travail de maquettiste. Différentes textures afin de travailler la structure du goût, autour de saveurs simples.

Les bûches sur leur 31

Meringue à la glace au pain d'épices

6 | 25 MN | 20 MN | 12 H

1 l de glace au pain d'épices.
Pour le biscuit : 2 œufs entiers + 2 blancs 25 g de beurre 100 g de sucre glace 75 g de poudre d'amandes 50 g de farine tamisée 15 g de cacao nature 4 c. à soupe de sirop de sucre de canne. Pour la meringue : 3 blancs d'œufs 130 g de sucre.

Préparez le biscuit la veille : préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre. Mélangez la poudre d'amandes, le cacao et 75 g de sucre. Intégrez-y les œufs entiers, la farine et le beurre fondu. **Montez les blancs en neige** avec le reste de sucre puis incorporez-les délicatement. Étalez sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Enfournez 10 mn. **Retournez le biscuit** sur un linge humide et laissez refroidir. Décollez le papier et badigeonnez la surface de sirop. Sortez la glace du congélateur. **Tapissez d'une gouttière à bûche** de film alimentaire. Dans le biscuit, taillez un rectangle de même longueur et la largeur que le moule. Il servira de base à la bûche. **Tapissez l'intérieur de la gouttière** du reste de biscuit en le retaillant si besoin. Versez la glace dedans et posez la base dessus. Emballez dans du film alimentaire et réservez une nuit au congélateur. **Préparez la meringue le jour même :** dans une casserole avec 5 cl d'eau, chauffez le sucre jusqu'à 118 °C. Montez les blancs en neige mousseuse et incorporez-y le sirop en filet en augmentant la vitesse du batteur, jusqu'à obtenir une texture ferme. Recouvrez-en la bûche et passez la surface au chalumeau.

Jolie meringue
Pour obtenir un résultat parfait, transvasez la meringue dans une poche munie d'une douille cannelée et pochez-la sur la bûche en procédant délicatement.

Bûche au chocolat, ganache et pâtes de fruits

8 | 25 MN | 20 MN | 30 MN

■ 100 g de pâtes de fruits rouges (cassis, framboises…) mélangées.
Pour le biscuit : ■ 100 g de farine ■ 3 œufs entiers + 1 blanc ■ 2 c. à soupe de cacao ■ 100 g de sucre ■ 1 c. à soupe d'huile neutre ■ 1 pincée de sel. Pour la ganache : ■ 300 g de chocolat noir en pistoles ■ 30 cl de crème liquide ■ 150 g de gelée de cassis ■ 150 g de gelée de groseilles.

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 180 °C. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Montez les blancs en neige avec le sel. Fouettez les jaunes et le sucre puis incorporez-y l'huile. Mélangez la farine et le cacao puis tamisez-les. **Réunissez délicatement le tout** à la spatule. Versez sur une plaque de 40 x 30 cm couverte de papier sulfurisé. Enfournez 8 à 10 mn, jusqu'à dorer un peu la surface. Retournez le biscuit sur un linge humide en ôtant le papier et roulez-le sur lui-même avec le torchon. Couvrez d'un film alimentaire et réservez au frais.
Préparez la ganache : faites fondre le chocolat et la crème au bain-marie. Quand la préparation est lisse, incorporez les deux gelées. Réservez. Coupez les pâtes de fruits en dés.
Déroulez le biscuit, garnissez-le de la moitié de la ganache, parsemez-le des pâtes de fruits et roulez-le sur lui-même. Couvrez d'un film alimentaire et réservez au moins 30 mn au réfrigérateur.
Déballez la bûche sur un plat de service juste avant de servir. Garnissez-la du reste de la ganache. Décorez, par exemple, de baies de cassis surgelées, de bonbons à la violette, de pâte de fruits, de copeaux de chocolat et de sucre glace.

Plus fruitée

Pour une saveur encore plus prononcée, ajoutez sur la ganache 4 c. à soupe de fruits rouges mélangés surgelés, juste avant de rouler le biscuit.

Les bûches sur leur 31

Saveur des îles

6 | 20 MN | 15 MN | 3 H

Pour le biscuit : ■ 20 g de farine ■ 3 pincées de levure chimique ■ 4 œufs ■ 25 g de fécule de maïs ■ 25 g de poudre d'amandes ■ 90 g de sucre ■ 40 g de cacao en poudre ■ 1 pincée de sel. **Pour la mousse :** ■ 400 g de mascarpone ■ 100 g de noix de coco râpée ■ 150 g de lait concentré sucré. **Pour la déco :** ■ 170 g de chocolat noir ■ 12 cl de crème de coco ■ 50 g de noix de coco râpée.

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 200 °C. Dans un saladier, fouettez 3 mn les jaunes d'œufs avec le sucre. Montez les blancs en neige ferme avec le sel. Réunissez délicatement les deux préparations à la spatule. **Incorporez la farine,** la fécule, la poudre d'amandes, le cacao et la levure en remuant doucement pour ne pas casser les blancs. Étalez sur une plaque de 40 x 30 cm couverte de papier sulfurisé puis enfournez pour 8 à 10 mn jusqu'à cuisson à cœur. Démoulez sur un linge humide et retirez le papier. **Préparez la mousse :** au robot, fouettez les trois ingrédients en une texture homogène. Étalez-la sur le biscuit et roulez l'ensemble délicatement. Emballez dans du film alimentaire et réservez 3 h au réfrigérateur. **Déballez la bûche** et déposez-la sur une grille posée sur un plat. **Préparez le nappage :** concassez 120 g de chocolat, faites-le fondre avec la crème à feu doux ou au micro-ondes et nappez-en la bûche. Râpez le reste de chocolat puis saupoudrez-en le dessus du gâteau avec la noix de coco.

Ça croustille

Pour ajouter un peu de croquant dans le biscuit, incorporez dans la pâte 4 c. à soupe de crêpes dentelles concassées.

Bûche au chocolat et aux airelles

6 | 35 MN | 10 MN | 2 H

Pour le biscuit : ■ **35 g de farine tamisée** ■ **4 œufs** ■ **25 g de cacao nature** ■ **80 g de sucre** ■ **1 c. à soupe de miel.**
Pour la garniture : ■ **150 g de chocolat noir pâtissier** ■ **200 g de compote d'airelles** ■ **4 gros œufs.** **Pour la finition :** ■ **50 g de copeaux de chocolat noir** ■ **2 c. à soupe d'airelles fraîches, surgelées ou au naturel** ■ **20 cl de crème fleurette** ■ **100 g de mascarpone** ■ **3 c. à soupe de sucre glace.**

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 220 °C. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes 8 mn avec 1 c. à soupe d'eau, 30 g de sucre et le miel. **Montez les blancs d'œufs** et 30 g de sucre en neige ferme. Incorporez-les délicatement aux jaunes, puis intégrez la farine et le cacao. Versez sur une plaque de 30 x 25 cm couverte de papier sulfurisé puis enfournez 8 mn. **Retirez du four** et saupoudrez du reste de sucre. Couvrez le biscuit de film alimentaire au contact et laissez refroidir. **Préparez la garniture :** concassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le chocolat. Montez les blancs en neige ferme puis incorporez-les délicatement. **Étalez la compote** sur le biscuit puis couvrez de mousse au chocolat. Roulez le biscuit sur lui-même et emballez-le dans du film alimentaire. Réservez-le sur un plat 2 h au réfrigérateur. **Préparez la finition :** fouettez ensemble la crème, le mascarpone et 2 c. à soupe de sucre glace en une texture bien épaisse. Recouvrez-en la bûche. Décorez du chocolat, des airelles et du sucre restant.

100 % fait maison

Préparez vous-même la compote en faisant mijoter à feu doux 250 g d'airelles surgelées ou au naturel, 125 g de sucre et 4 c. à soupe d'eau jusqu'à obtenir la consistance voulue. Laissez refroidir avant utilisation.

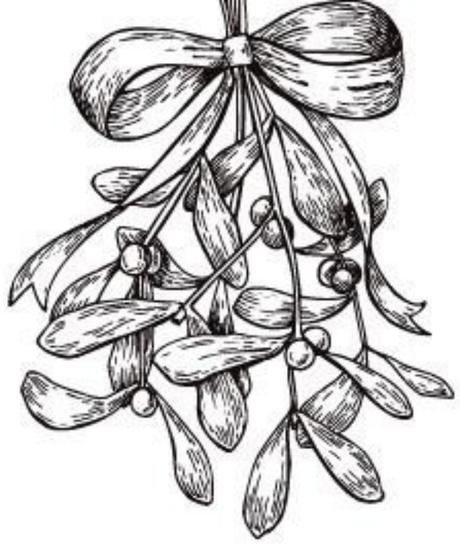
Les bûches sur leur 31

Bûche au chocolat au lait et à la mangue

6 14 H 20 MN

150 g de chocolat au lait en pistoles 1 mangue 35 cl de crème 200 g de chocolat noir perles de sucre dorées.
Pour le biscuit : 4 œufs 50 g de fécule de maïs 20 g de farine 3 pincées de levure 90 g de sucre 40 g de cacao en poudre 1 c. à soupe de gingembre en poudre 1 pincée de sel.

Commencez la recette la veille : faites fondre le chocolat dans la crème jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Versez dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire au contact et réservez toute la nuit au réfrigérateur.
Préparez le biscuit le jour même : préchauffez le four à 200 °C. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre 3 mn. Montez les blancs et le sel en neige. Assemblez les deux préparations.
Incorporez la farine, la fécule, le cacao, le gingembre et la levure. Versez sur une plaque de 40 x 30 cm couverte de papier sulfurisé. Lissez et enfournez 10 mn. Démoulez sur un linge humide et retirez le papier.
Coupez la chair de la mangue en cubes. Fouettez la ganache en chantilly puis étalez-en la moitié sur le biscuit. Répartissez la mangue et roulez le biscuit. Emballez dans du film alimentaire et réservez 2 h au réfrigérateur.
Posez la bûche sur un plat. Couvrez-la d'une couche de ganache et râpez le chocolat noir dessus. Décorez du reste de ganache à la poche et de perles de sucre.



La classique des fêtes

4 30 MN 25 MN 1 H

150 g de noisettes entières.
Pour le biscuit : 125 g de farine 4 œufs 125 g de sucre 1 c. à café de vanille en poudre 1 pincée de sel.
Pour la crème : 280 g de chocolat au lait praliné 20 cl de crème fleurette

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 180 °C. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. À la spatule, incorporez la farine et la vanille.
Montez les blancs en neige ferme avec le sel puis incorporez-les délicatement en trois fois à la préparation précédente. Versez sur une plaque de 40 x 30 cm couverte de papier sulfurisé. Enfournez 8 à 10 mn, jusqu'à ce que la surface soit dorée.
Retournez le biscuit sur un linge humide. Retirez le papier sulfurisé et roulez le biscuit sur lui-même avec le torchon. Couvrez d'un film alimentaire et réservez au frais.
Préparez la crème : concassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Laissez refroidir hors du feu. Montez la crème en chantilly ferme. Mélangez délicatement les deux préparations. Placez pour 1 h au réfrigérateur.
Déroulez le biscuit, garnissez-le des deux tiers de la crème et roulez-le à nouveau sur lui-même. Posez-le sur un plat de service et recouvrez-le du reste de crème.
Torréfiez les noisettes à sec dans une poêle à feu vif. Quand elles sont colorées, concassez-les et garnissez-en la bûche. Recouvrez de film alimentaire et conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Pour les grands

Les amateurs de desserts alcoolisés pourront badigeonner le biscuit de rhum juste avant de le rouler dans le linge humide.

Roulé au chocolat et aux framboises

6 | 25 MN | 20 MN | 2 H

200 g de chocolat au lait pâtissier ■ 12 framboises surgelées ■ 50 g de noisettes mondées ■ 3 c. à soupe de crème de framboises ■ 15 cl de crème fleurette ■ 4 feuilles de gélatine ■ sucre glace.
Pour le biscuit : ■ 4 œufs ■ 60 g de farine ■ 1 c. à café de levure chimique ■ 60 g de beurre fondu ■ 60 g de fécule de maïs ■ 150 g de sucre ■ 4 c. à soupe de cacao nature ■ 1 pincée de sel.

Préchauffez le four à 200 °C. Laissez les framboises décongeler dans un bol au réfrigérateur. Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide. Concassez le chocolat et faites-le fondre à feu doux avec la crème de framboises. **Incorporez la gélatine essorée** et laissez tiédir hors du feu. Fouettez la crème en chantilly. Mélangez délicatement les deux préparations. Réservez 2 h au réfrigérateur. Torréfiez les noisettes 2 mn à sec dans une poêle antiadhésive et concassez-les. **Préparez le biscuit :** fouettez les œufs et le sucre au robot jusqu'à ce qu'ils triplent de volume. Tamisez la farine, la fécule, la levure, le sel et le cacao. Incorporez-les à la pâte puis intégrez le beurre. **Versez sur une plaque** tapissée de papier sulfurisé. Lissez la surface et enfournez 10 mn. Retournez le biscuit sur un linge humide. Garnissez-le de la mousse au chocolat, ajoutez la moitié des noisettes et roulez-le sur lui-même. Emballez-le dans du film alimentaire et réservez au réfrigérateur. **Déballez la bûche** au moment de servir. Présentez-la sur un plat, décorée des noisettes restantes et des framboises. Saupoudrez de sucre glace.

Quèsaco ?

Élaborée à base de framboises macérées dans de l'alcool, d'eau et de sucre, la crème de framboise, comme celle de cassis, est une liqueur que l'on peut utiliser pour les cocktails ou en pâtisserie. Vous pouvez la remplacer ici par du sirop de framboises ou de grenadine.

Les bûches sur leur 31

Dessert de Noël à la cannelle

6 | 25 MN | 20 MN | 1H

Pour le biscuit : ■ 60 g de farine ■ 4 œufs ■ 4 c. à soupe de sirop de cannelle (en épicerie fine) ■ 120 g de sucre ■ 60 g de poudre d'amandes. **Pour la ganache :** ■ 35 cl de crème liquide ■ 19 bonbons au caramel mous type Carambar (150 g environ) ■ 375 g de chocolat noir.

Préparez la ganache : cassez le chocolat en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec les caramels et la crème, portez à ébullition et faites fondre à feu doux en remuant souvent. Laissez refroidir jusqu'à obtenir la consistance d'une pommade.
Préparez le biscuit : préchauffez le four à 180 °C. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre pour les blanchir. Montez les blancs en neige, puis incorporez-les délicatement aux jaunes. À la spatule, intégrez la farine et la poudre d'amandes en trois fois.
Étalez cette pâte en un rectangle de 1 cm d'épaisseur sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Enfournez 10 mn environ, jusqu'à cuisson à cœur. Retournez-le sur un torchon humide.
Détendez si besoin le sirop de cannelle avec un peu d'eau et badigeonnez-en le biscuit. Étalez dessus les trois quarts de la ganache et roulez-le sur lui-même. Emballez dans du film alimentaire et réservez-la 1 h au réfrigérateur.
Déballez la bûche juste avant de servir. Posez-la sur un plat de service, garnissez-la du reste de ganache et décorez-la, par exemple, de sablés épicés.

À faire soi-même

Pour les sablés, mélangez au robot autant de beurre mou que de sucre, ajoutez le double de farine, de l'œuf, de la levure et des épices à pain d'épices. Abaissez la pâte, découpez-la avec des emporte-pièces et enfournez.

Bûche à la crème de marrons et au cassis

6 | 30 MN | 10 MN | 30 MN

■ 175 g de crème de marrons ■ 20 cl de cassis au sirop ■ 175 g de pâte de marrons ■ 25 g de beurre mou.
Pour le biscuit : ■ 200 g de farine tamisée ■ 6 œufs ■ 170 g de sucre. **Pour le glaçage :** ■ 125 g de chocolat noir en pistoles ■ 15 cl de crème liquide ■ 1 c. à soupe de miel.

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 210 °C. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les blancs au robot. Quand ils commencent à s'affermir, incorporez 150 g de sucre en continuant de battre pendant 5 mn, puis réservez. Fouettez vivement les jaunes et le reste de sucre pendant 5 mn.
Réunissez délicatement les deux préparations à la spatule, puis incorporez la farine. Versez sur une plaque de 60 x 40 cm couverte de papier sulfurisé. Enfournez 10 mn environ, afin que la surface soit légèrement dorée. Retournez le biscuit sur un linge humide et retirez le papier.
Fouettez la crème, la pâte de marrons et le beurre en pommade. Égouttez les cassis, conservez le sirop et badigeonnez-en le biscuit, puis étalez-y la crème aux marrons. Répartissez les fruits et roulez le biscuit sur lui-même en serrant bien. Posez sur une grille placée sur un plat.
Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat, la crème et le miel au bain-marie. Quand le mélange est bien crémeux, étalez-le sur la bûche et laissez durcir 30 mn environ.
Posez la bûche sur un plat de service, couvrez-la de film alimentaire et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

★★ Décoration ★★

Avant de servir, n'hésitez pas à saupoudrer la bûche, par exemple, de billes de sucre ou de vermicelles de couleurs.

7 recettes de couverture de bûches

Façon rocher

Faites fondre 150 g de chocolat au lait au bain-marie. Ajoutez 100 g de crêpes dentelles et 50 g de pralin. Laissez tiédir et versez en deux fois sur une bûche roulée, en laissant figer entre deux. Parsemez de 50 g de pralin et décorez avec quelques bouchées feuilletées au chocolat et à la noisette.

Glaçage miroir

Faites ramollir 6 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide puis égouttez. Mélangez 150 g de sucre, 80 g de cacao amer, 10 cl d'eau et 10 cl de crème liquide entière. Faites chauffer puis ajoutez la gélatine essorée. Mixez pour obtenir une préparation lisse. Laissez tiédir puis versez sur une bûche type entremets.

Ganache montée toute blanche

Faites chauffer 10 cl de crème liquide entière avec 1 gousse de vanille fendue et grattée. Laissez infuser 1 h puis retirez la gousse et faites chauffer à nouveau la crème.
Faites fondre 200 g de chocolat blanc à pâtisser au bain-marie. Versez la crème chaude, en trois fois, dans le chocolat, émulsionnez bien. Versez 18 cl de crème froide puis filmez au contact. Placez au frais toute une nuit. Le lendemain, fouettez la ganache, comme une chantilly, jusqu'à ce qu'elle se tienne. Étalez ou pochez sur une bûche.

Ganache choco-marrons

Faites chauffer 10 cl de crème liquide entière. Faites fondre 150 g de chocolat noir et 50 g de crème de marrons au bain-marie. Versez la crème en trois fois dans le mélange chocolat-marrons. Laissez-la tiédir et recouvrez-en une bûche roulée.

Ganache pralinée

Faites chauffer 10 cl de crème liquide entière. Faites fondre 200 g de Pralinoise au bain-marie. Versez la crème chaude, en trois fois, dans le chocolat, émulsionnez bien. Versez 18 cl de crème froide puis, filmez au contact. Placez au frais toute une nuit. Le lendemain, fouettez la ganache, comme une chantilly, jusqu'à ce qu'elle se tienne. Étalez ou pochez sur une bûche et parsemez de pralin.

Chantilly au chocolat

Faites ramollir 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer 20 cl de crème fleurette. Faites fondre 200 g de chocolat au lait. Incorporez la gélatine essorée dans le chocolat puis versez la crème en trois fois, en mélangeant bien entre chaque ajout. Filmez au contact et placez une nuit au frais. Fouettez la chantilly jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Pochez sur une bûche ou un entremets.

Ganache aux épices de Noël

Faites chauffer 10 cl de crème liquide entière avec 2 c. à soupe d'épices de Noël. Faites fondre 200 g de chocolat noir au bain-marie. Versez la crème chaude, en trois fois, dans le chocolat ; émulsionnez bien. Versez 18 cl de crème froide puis filmez au contact. Placez au frais toute une nuit. Le lendemain, fouettez la ganache, comme une chantilly, jusqu'à ce qu'elle se tienne. Étalez ou pochez sur une bûche et parsemez de pain d'épices émietté.

Bovetti

LE CHOCOLAT À LA FRANÇAISE

La chocolaterie au succès grandissant créée par l'Italien Valter Bovetti garde la gourmandise et la qualité de ses produits comme priorités. Success-story d'un rêve devenu réalité. *Par Mélissa Cruz*

L'artisanat avant tout

La chocolaterie a beau agrandir ses gammes, cela n'enlève rien au fait que tout est fait à la main. « En saison, nous accueillons entre 10 et 15 personnes à la production », affirme Régis Franchi, directeur de l'entreprise depuis deux ans. La marque a beau se tourner de plus en plus vers le bio et l'équitable, qui représentent aujourd'hui environ 75 % de ses produits, elle n'en perd pas son plaisir du savoir-faire. Autre condition sine qua non : un produit brut de qualité. En plus d'un cacao importé de Saint-Domingue, de Sierra Léone ou encore de Madagascar, les artisans misent sur les noisettes du Piémont, la noix du Périgord ou le piment d'Espelette pour concocter leurs créations.

Engagés pour l'environnement

Le goût et le plaisir en priorité, mais la planète aussi, elle compte ! Et ça, les équipes de Régis Franchi l'ont bien compris. En plus de soutenir une culture durable, qui rémunère les producteurs à leur juste valeur, la marque a à cœur de réduire au maximum son impact sur l'environnement. Emballages en carton recyclé, transports optimisés, agriculture biologique... cela promet une tablette écoresponsable en bouche.

« Tartine-moi du chocolat »

Leur best-seller ? Contre toute attente, les pâtes à tartiner. La recette, à la liste d'ingrédients restreinte, sans huile de palme ni lécithine, et avec, entre autres, de 40 % de noisettes d'Italie, existe depuis vingt ans. Pour autant, les équipes font sensation cette année avec la pâte à tartiner « Rocher chocolat noir », recette revisitée avec des éclats de noisettes sélectionnées, qui décroche le premier prix dans la catégorie « chocolat » au concours Best Of du Gourmet Sélection. Apporter du croustillant sans perdre le fondant du chocolat, là était l'objectif du chef chocolatier. Mission réussie !

Une affaire de dégustation

S'il se savoure juste croqué, le chocolat n'est pas en reste lorsqu'il s'agit de cuisine. Noir corsé, entre 70 et 80 %, il s'accorde à merveille avec une tranche de foie gras. La variante au piment d'Espelette s'ajoute en copeaux sur un risotto aux cèpes. Quant aux pâtes à tartiner... elles se dévorent à la petite cuillère, et sans culpabilité, s'il vous plaît !

C'est la belle nuit de Noël...

Régis Franchi insiste : « Notre travail, c'est la gourmandise et la création. » En effet, en collaboration avec le chef chocolatier, ils créent de nouvelles références au rythme des temps forts de l'année. Pour Noël, en plus des moulages, mendiants et autres gourmandises habituelles, on retrouve une pâte à tartiner aux épices de Noël, une cuillère pour un bon chocolat chaud à la cannelle ou des escargots au chocolat noir, pour ne citer qu'eux, en édition limitée.

Au-delà des frontières

Et comme le chocolat est encore meilleur lorsqu'il est partagé, Bovetti exporte ses produits dans le monde entier, de l'Europe à l'Asie, en passant par les Amériques, dans pas moins de 40 pays différents. La marque puise 10 % de son chiffre d'affaires dans l'exportation. Numéro 1 des gourmands ? Une fois n'est pas coutume, le Japon devance les Allemands cette année.

Un savoir-faire qui se raconte

À Terrasson, Bovetti accueille 50 000 visiteurs par an. Il faut dire que tout a été mis en place pour passer un moment aussi gourmand que pédagogique ! Un parcours guidé permet de retracer l'histoire d'une tablette, des plantations de cacao à la dégustation, de manière ludique. Et le meilleur pour la fin : un atelier pour les enfants (et les parents !) permet de s'improviser chef d'un jour et de repartir avec sa toque d'apprenti chocolatier.

BOVETTI
Artisan Chocolatier
Chocolats - BOVETTI

Île flottante

8 | 30 MN | 10 MN | 45 MIN | 2 H

150 g de chocolat noir ■ 2 c. à soupe de cacao nature ■ 8 œufs ■ 1,6 l de lait ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 100 g de sucre ■ 4 c. à soupe de pralin ■ 1 étoile de badiane ■ 1 petit bâton de cannelle ■ 1/2 gousse de vanille.

Fendez la gousse de vanille et grattez-la pour en extraire les graines. Versez le tout dans une casserole avec 60 cl de lait, la crème, la badiane et la cannelle, puis portez à ébullition. Ôtez du feu, couvrez et laissez infuser 15 mn.

Cassez le chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie. Ajoutez le cacao et mélangez. Filtrez le lait, puis portez-le à frémissement. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

Battez les jaunes d'œufs et 70 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez progressivement le lait frémissant dessus, en fouettant bien. Incorporez le chocolat fondu.

Transvasez l'appareil dans une grande casserole et faites cuire à feu doux pendant 8 à 10 mn, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Laissez refroidir pendant environ 30 mn, puis réservez 2 h au réfrigérateur.

Portez le reste de lait à frémissement dans une sauteuse. Montez les blancs en neige ferme, en incorporant le sucre restant à la fin. Pochez-les pendant 1 mn de chaque côté dans le lait.

Répartissez la crème anglaise chocolatée dans les coupelles et déposez 1 île de blanc en neige sur chacune d'elles. Parsemez de pralin avant de servir.

Pavlova choco-noisettes

8 | 35 MN | 1 H 15 | 3 H

■ 60 g de noisettes mondées ■ quelques billes en chocolat.
Pour la meringue : ■ 4 blancs d'œufs ■ 100 g de sucre semoule ■ 100 g de sucre glace.
Pour la mousse : ■ 200 g de chocolat noir ■ 1 c. à soupe bombée de cacao nature ■ 100 g de pâte de noisettes ■ 4 œufs ■ 15 cl de crème liquide entière ■ 50 g de sucre.

Préparez la meringue : préchauffez le four à 90 °C. Battez les blancs d'œufs 5 mn à vitesse lente. Augmentez-la peu à peu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre. Incorporez le sucre semoule en 3 fois sans cesser de battre, jusqu'à ce que les blancs soient crémeux et nacrés. Intégrez ensuite le sucre glace à la spatule. **Transvasez dans une poche** munie d'une douille large et lisse. Sur une plaque tapissée de papier cuisson, déposez en spirale 2 cordons de blancs pour former 2 grandes galettes d'environ 22 cm de diamètre. Doublez-en le pourtour d'un autre cordon. Enfournez 1 h. Laissez refroidir dans l'appareil.
Préparez la mousse : faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux au bain-marie. Incorporez la pâte de noisettes et le cacao. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre, ajoutez-les et mélangez. **Montez les blancs en neige,** puis intégrez-les. Fouettez la crème pour l'épaissir, puis incorporez-la. Couvrez de film alimentaire et placez 3 h au réfrigérateur.
Torréfiez et concassez les noisettes. Répartissez la mousse, à l'aide d'une poche à douille, sur la base meringuée. Parsemez de la moitié des noisettes. Coiffez de la meringue restante. Dispersez dessus des billes en chocolat et le reste des noisettes.

Le bon accord

Avec des notes de miel, d'abricots frais et de tilleul, ainsi qu'une bouche onctueuse, ce pétillant saura accompagner les différentes saveurs et textures de ce dessert.
Crémant-de-loire brut, Impétus 2015, De Chanceny, 14 €.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Desserts d'hier et d'aujourd'hui

Cœur coulant

8 · 15 MN · 10 MN

300 g de chocolat noir ■ 5 œufs ■ 165 g de beurre ■ 140 g de sucre en poudre ■ 90 g de farine ■ 3 c. à soupe de sucre glace.

Préchauffez le four à 210 °C. Concassez le chocolat et coupez 150 g de beurre en dés. Faites-les fondre ensemble au bain-marie. **Battez les œufs** et le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le chocolat fondu et la farine. Répartissez l'appareil dans 8 moules individuels beurrés. Enfournez 8 à 10 mn. **Saupoudrez le dessus** de sucre glace et servez.

Démoulage délicat

Tapissez les moules de papier sulfurisé et laissez reposer les coulants 5 mn avant de démouler. Vous pouvez aussi les servir directement dans les ramequins.

Le bon accord

Le chocolat se marie très bien avec un vin blanc aux agrumes frais, très raffinés. **Entre-deux-mers, La Peyrière 2015, Producta Vignobles, 4,50 €.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Charlotte de fêtes

6-8 · 1 H 20 · 2 H 30 · 18 H

Pour la charlotte : ■ 200 g de chocolat noir à pâtisser ■ 200 g de chocolat au lait ■ 8 œufs ■ 2 c. à soupe de vanille liquide ■ 16 biscuits à la cuillère ■ 15 cl de lait ■ 1 c. à café de cacao en poudre.
Pour la ganache : ■ 100 g de chocolat noir ■ 30 cl de crème entière liquide.
Pour la meringue : ■ 4 blancs d'œufs ■ 240 g de sucre.
Pour le décor : ■ 1 pâte sablée.

Commencez la recette la veille. Préparez la ganache montée. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Faites bouillir la moitié de la crème puis versez-la sur le chocolat fondu et émulsionnez. Ajoutez la crème froide. Couvrez et placez 1 nuit au frais. Le lendemain, fouettez la crème jusqu'à obtenir une ganache bien ferme. Placez à nouveau au frais.
Préparez la meringue. Préchauffez le four à 100 °C. Montez les blancs en neige et, quand ils commencent à prendre, versez le sucre au fur et à mesure et continuez de battre jusqu'à obtenir une meringue ferme. Versez dans une poche à douille et formez 3 disques pleins (en utilisant le moule à charlotte comme gabarit). Enfournez 2 h puis laissez refroidir dans le four. Conservez-les à température ambiante.
Préparez la charlotte. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie avec 1 c. à soupe de vanille liquide. Séparez 4 blancs d'œufs des jaunes. Mélangez les jaunes avec le chocolat fondu. Montez les blancs en neige puis incorporez-les délicatement. Couvrez et placez 2 h au frais. Répétez l'opération avec le chocolat au lait.
Préchauffez le four à 180 °C. Déroulez la pâte sablée et découpez des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez-les sur une plaque de four couverte de papier cuisson et enfournez 12 mn. Laissez refroidir.
Montez la charlotte. Mélangez le lait et le cacao dans un bol. Étalez une couche de mousse au chocolat noir dans le fond d'un moule à charlotte rond. **Trempez les biscuits à la cuillère** dans le lait cacaoté et tapissez-en les parois en les serrant bien. Versez 1/3 de la mousse au chocolat au lait dans le moule, et déposez un disque de meringue. Répétez l'opération 2 fois. Couvrez et placez 4 h au frais **Démoulez la charlotte** au moment de servir. Versez la ganache dans une poche à douille crantée et décorez-en le dessus de la charlotte. **Décorez avec les étoiles** sablées puis servez.

Religieuses

8 30 MN 40 MN 30 MIN 2 H

200 g de crème au beurre.
Pour les choux : 4 œufs entiers + 1 jaune 12 cl de lait 110 g de beurre 180 g de farine 1 c. à café de sucre sel.
Pour la crème : 200 g de chocolat noir 1 œuf entier + 4 jaunes 60 cl de lait 70 g de beurre 130 g de sucre 50 g de farine 20 g de fécule de maïs.
Pour le glaçage : 150 g de chocolat noir 5 cl de lait 25 g de sucre glace.

Préparez la crème : faites fondre le chocolat. Fouettez l'œuf, les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez la farine et la fécule. Versez le lait frémissant. Faites épaissir à feu doux. Hors du feu, incorporez le beurre et le chocolat. Laissez refroidir 30 mn, puis réservez au moins 2 h au réfrigérateur.
Préparez les choux : préchauffez le four à 200 °C. Portez à ébullition 12 cl d'eau avec le lait, le beurre, le sucre et le sel. Hors du feu, ajoutez la farine. Réchauffez à feu doux et remuez jusqu'à former 1 boule lisse. Ajoutez les œufs entiers 1 à 1. Posez 8 grosses boules de pâte et 8 plus petites sur une plaque tapissée de papier cuisson. Badigeonnez du jaune d'œuf battu. Enfournez 30 mn. Laissez refroidir.
Lissez la crème et, à la poche à douille longue, garnissez-en la partie inférieure des choux.
Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat avec le lait et le sucre puis fouettez. Trempez la partie supérieure des choux dans le glaçage et formez les religieuses. Laissez sécher. À la poche à douille cannelée, déposez 1 collerette et 1 pompon de crème au beurre sur chacune d'elles.

Forêt-noire

8 30 MN 25 MN 1 H 30

50 g de chocolat noir 150 g de cerises amarena ou au sirop 100 g de sucre 3 c. à soupe de kirsch. quelques cerises noires en bocal.
Pour la génoise : 2 c. à soupe de cacao nature 4 œufs 130 g de sucre 80 g de farine 50 g de fécule de maïs 2 gouttes de vanille liquide.
Pour la mousse : 200 g de chocolat noir 40 cl de crème liquide entière très froide.
Pour la chantilly : 40 cl de crème liquide entière très froide 4 c. à soupe de sucre glace.

Préchauffez le four à 180 °C. Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, placez un cercle de 20 cm de diamètre et 8 cm de hauteur. Portez 10 cl d'eau à ébullition avec le sucre et laissez frémir pendant 5 mn. Hors du feu, versez le kirsch.
Préparez la génoise : faites mousser les œufs avec le sucre et la vanille. Intégrez la farine, la fécule et le cacao. Versez dans le cercle, lissez la surface et enfournez 20 mn. Laissez refroidir ensuite sur une grille.
Préparez la mousse : portez 15 cl de crème à ébullition et versez-la sur le chocolat râpé en remuant bien. Montez le reste en chantilly. Réunissez le tout. Réservez au frais.
Coupez la génoise en 3 dans l'épaisseur. Imbibez de sirop chaque couche de génoise du côté tranché. Garnissez la base et le centre de mousse, puis répartissez dessus les cerises amarena. Coiffez du disque restant et placez 1 h au réfrigérateur.
Préparez la chantilly : montez la crème en incorporant le sucre. Couvrez-en le gâteau à la spatule. Décorez de dômes de chantilly. Replacez 30 mn au réfrigérateur.
Décorez de chocolat râpé sur le tour, en copeaux sur le dessus, et de cerises noires.

Desserts d'hier et d'aujourd'hui

Brownie new-yorkais

8 10 MN 12 MN

250 g de chocolat noir 100 g de cerneaux de noix 4 œufs 180 g de beurre 180 g de sucre 110 g de farine.

Préchauffez le four à 180 °C.
Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-les fondre avec 170 g de beurre coupé en dés au bain-marie ou au four à micro-ondes.
Battez les œufs et le sucre, puis, sans cesser de mélanger, ajoutez 100 g de farine et le chocolat fondu. Incorporez les cerneaux de noix entiers ou concassés.
Versez l'appareil dans un moule carré beurré et fariné, puis enfournez 12 à 15 mn ; le brownie doit rester très fondant.

Macarons de chef

8 20 MN 45 MIN 10 MN

150 g de pâte à tartiner au chocolat 35 g de cacao nature 115 g de blancs d'œufs (soit 4 unités) 180 g de sucre glace 110 g de sucre en poudre 90 g de poudre d'amandes.

Mélangez puis tamisez la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao jusqu'à obtenir une poudre très fine. Montez les blancs en neige ferme, puis incorporez progressivement le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant.
Préchauffez le four à 180 °C.
Amalgamez délicatement les 2 préparations à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que l'appareil soit homogène. Versez dans une poche à douille.
Déposez des petits dômes de pâte réguliers sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Laissez reposer 15 mn à température ambiante.
Enfournez les macarons 10 mn, puis, hors du four, laissez-les refroidir 30 mn environ.
Décollez les coques, garnissez-en la moitié de pâte à tartiner au chocolat et formez les macarons en posant dessus les coques restantes.

Bonne conservation

Pour garder les macarons moelleux, rangez-les dans une boîte hermétique et placez-les dans la partie la moins froide du réfrigérateur. Sortez-les 15 mn avant de les déguster.

★ Plus authentique ★

Les Américains privilégient les noix de macadamia ou de pécan dans le brownie, et n'hésitent pas à le servir avec du chocolat fondu ou de la crème glacée.

Madeleines

8 | 15 MN | 35 MN | 1H

160 g de chocolat noir ■ 3 œufs ■ 160 g de beurre ■ 130 g de farine ■ 130 g de sucre ■ 1 sachet de levure chimique.

Préchauffez le four à 220 °C. Cassez le chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Pendant ce temps, dans une poêle, cuisez le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette.
Fouettez les œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à les faire blanchir. Incorporez-y alors l'un après l'autre le chocolat, le beurre, la farine et la levure. Recouvrez d'un film alimentaire et réservez au moins 1 h au réfrigérateur.
Cuisez les madeleines en 2 fournées : répartissez la pâte dans les empreintes d'un moule à madeleines, sans dépasser les 3/4 de leur hauteur. Enfournez 5 mn, réglez la température du four à 180 °C et poursuivez la cuisson 5 mn environ, jusqu'à cuisson à cœur.

C'est mieux la veille

Si vous avez le temps, préparez la pâte la veille, elle sera idéalement froide. C'est le choc de température froid-chaud qui permet d'obtenir la petite bosse caractéristique.

Fondant au chocolat

8 | 10 MN | 30 MN

250 g de chocolat ■ 6 œufs ■ 200 g de beurre ■ 170 g de sucre ■ 3 c. à soupe de farine.

Préchauffez le four à 200 °C. Cassez le chocolat en morceaux et coupez le beurre en dés. Faites-les fondre ensemble au bain-marie ou au four à micro-ondes.
Battez ensemble les œufs, le sucre et la farine, puis incorporez-y le chocolat.
Versez l'appareil dans un moule tapissé de papier sulfurisé. Enfournez 10 mn. Réglez la température du four à 180 °C et poursuivez la cuisson 15 mn.

Fondant, coulant ou moelleux

Pour obtenir un fondant coulant, pour la première étape de cuisson, vous devez enfourner 8 mn à 200 °C, pour un cœur fondant, 10 mn à 200 °C et pour l'avoir moelleux, comptez 12 mn, toujours à 200 °C. Si vous avez un four d'appoint qui n'a pas de température élevée, préchauffez-le avant cuisson.

Millefeuille

8 | 20 MN | 30 MN | 3 H

300 g de chocolat au lait ■ 600 g de pâte feuilletée ■ 1 l de crème liquide entière très froide ■ 70 g de sucre glace.

Cassez le chocolat en morceaux, faites-les fondre au bain-marie. Portez 50 cl de crème à ébullition. Versez-la en 3 fois dans le chocolat, en mélangeant entre chaque ajout. Incorporez le reste de crème. Recouvrez d'un film alimentaire et réservez 3 h au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 200 °C. Abaissez la pâte et détaillez-la en 16 rectangles identiques. Déposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Couvrez de papier et placez une grille dessus. Enfournez 15 mn. Retirez la grille et le papier et poursuivez la cuisson 5 mn.
Réglez le four en position gril. Saupoudrez la surface de la pâte de 60 g de sucre. Enfournez 3 mn pour caraméliser. Laissez refroidir.
Fouettez la ganache. Versez-la dans une poche à douille et garnissez-en la moitié des rectangles de pâte. Couvrez de ceux restants. Réservez au frais.
Saupoudrez du reste de sucre et servez.

En deux fois

Pour faciliter la réalisation, si vous ne disposez pas du matériel nécessaire, faites cuire les rectangles de pâte en 2 fois.

Desserts d'hier et d'aujourd'hui

★ *Pas de fève ?* ★
Remplacez-la par une amande ou une noisette, qui va résister à la cuisson.

Galette des Rois

8 20 MN 40 MN 30 MN

200 g de chocolat noir 2 rouleaux de pâte feuilletée 2 œufs entiers + 1 jaune 130 g de beurre mou 130 g de poudre d'amandes 130 g de sucre.

Cassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Battez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux, puis incorporez-y la poudre d'amandes et les œufs entiers.
Intégrez le chocolat à la préparation précédente en remuant jusqu'à obtenir une texture homogène. Transvasez dans une poche à douille lisse et large.
Déroulez 1 pâte sur une plaque tapissée de papier cuisson. Couvrez-la de crème au chocolat en partant du centre. Laissez 2,5 cm de marge sur le pourtour, puis humidifiez-le. Insérez la fève.
Déposez la pâte restante dessus et soudez les bords. Retaillez si nécessaire, pour avoir un pourtour net et régulier. Marquez-le avec la pointe retournée d'un petit couteau.
Battez le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau, puis badigeonnez-en la pâte au pinceau. Avec la pointe d'un couteau, décorez la surface à votre convenance, sans l'entailler. Piquez-la ici et là au cure-dent pour éviter qu'elle gonfle trop. Réservez 30 mn au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 180 °C. Badigeonnez de nouveau la pâte de jaune d'œuf, puis enfournez 35 à 40 mn.

Marquise aux biscuits et pistaches

8 25 MN 5 MN 12 H 15 MIN

300 g de chocolat noir 70 g de cacao nature 150 g de petits-beurre ou de sablés 150 g de pistaches décortiquées non salées 4 œufs 200 g de beurre 50 g de sucre 3 gouttes de vanille liquide 3 pincées de fleur de sel.

Tapissez de papier sulfurisé ou de film alimentaire un moule à cake de 24 cm (ou 2 petits). Cassez le chocolat en morceaux et coupez le beurre en dés. Faites-les fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes.
Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes et le sucre, puis incorporez-y le chocolat fondu, 20 g de cacao, la vanille et la fleur de sel. Remuez longuement.
Montez les blancs en neige ferme et intégrez-les à la préparation. Concassez les petits-beurre et les pistaches, puis incorporez-les. Coulez la pâte dans le moule et lissez la surface. Couvrez de film alimentaire et réservez 12 h au réfrigérateur.
Sortez la marquise 15 mn avant le service. Démoulez-la délicatement, puis saupoudrez-la du reste de cacao.

Bonne nouvelle !
La marquise se prépare à l'avance et se congèle sans problème. Sortez-la du congélateur au moins 3 h avant de servir.

10 idées de mousses au chocolat

Sans doute le plus populaire et le plus facile des desserts au chocolat ! Et il existe de nombreuses variantes pour y apporter une touche d'originalité.

La recette basique
Battez 6 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre (jusqu'à 70 g si vous l'aimez bien sucrée), puis ajoutez 200 g de chocolat noir fondu et les 6 blancs montés en neige. Réfrigérez idéalement toute une nuit, la tenue sera meilleure.

Aux cookies
Simple et doublement gourmand ! Préparez une recette basique (n° 1) puis remplissez des verrines par couches de mousse, en intercalant des morceaux de cookies entre chaque couche. On peut remplacer les cookies par des macarons.

Sans œufs
Râpez 200 g de chocolat noir, mélangez-le avec 20 cl de crème liquide bouillante. Battez 30 cl de crème bien froide en chantilly en ajoutant 30 g de sucre glace à la fin. Incorporez-la à la ganache et réfrigérez.

Mi-crue, mi-cuite
Faites fondre 150 g de chocolat avec 150 g de beurre. Fouettez 6 jaunes d'œufs avec 60 g de sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Montez les blancs en ajoutant 60 g de sucre progressivement. Mélangez les jaunes et le chocolat, puis ajoutez les blancs en neige. Réservez la moitié de la pâte et répartissez l'autre moitié dans des ramequins beurrés, sans dépasser la moitié de la hauteur. Enfournez 10 mn à 180 °C. Creusez la surface et insérez la mousse réservée. Réservez au frais.

Au café au lait
Cassez 200 g de chocolat au lait en morceaux, faites-les fondre avec 10 cl de lait additionné de 2 c. à soupe de café instantané pur arabica. Ajoutez 5 jaunes d'œufs battus avec 30 g de sucre, puis 5 blancs montés en neige. Réfrigérez.

À l'orange
Préparez la recette basique (n° 1) en ajoutant le jus d'une orange dans le chocolat fondu, et le zeste de 2 oranges bio avant d'incorporer les blancs en neige. Réservez au frais.

Choco citron
Cassez 200 g de chocolat blanc en morceaux et faites-les fondre dans 10 cl de crème bouillante additionnée de 2 feuilles de gélatine. Laissez refroidir puis incorporez délicatement 40 cl de crème montée en chantilly. Versez dans le plat de service et ajoutez 100 g de lemon curd. Mélangez avec la lame d'un couteau pour marbrer la mousse. Réfrigérez 12 heures.

Au beurre salé
Faites fondre 200 g de chocolat avec 100 g de beurre salé, puis incorporez 6 jaunes d'œufs battus avec 100 g de sucre. Ajoutez ensuite les 6 blancs montés en neige. Faites prendre en verrines. Décorez de cheveux d'ange de caramel.

Soufflée
Préparez la mousse basique puis répartissez-la dans des ramequins individuels à soufflé bien beurrés. Réfrigérez 2 heures puis enfournez 8 à 10 mn à 220 °C. Servez tiède.

Originale
Mixez 200 g de patate douce cuite avec 60 g de sucre et 30 g de beurre fondu (la purée doit être bien lisse). Ajoutez 200 g de chocolat praliné fondu et incorporez 30 cl de crème fouettée. Versez en verrines et placez 4 heures au frais.

Créations festives à faire soi-même

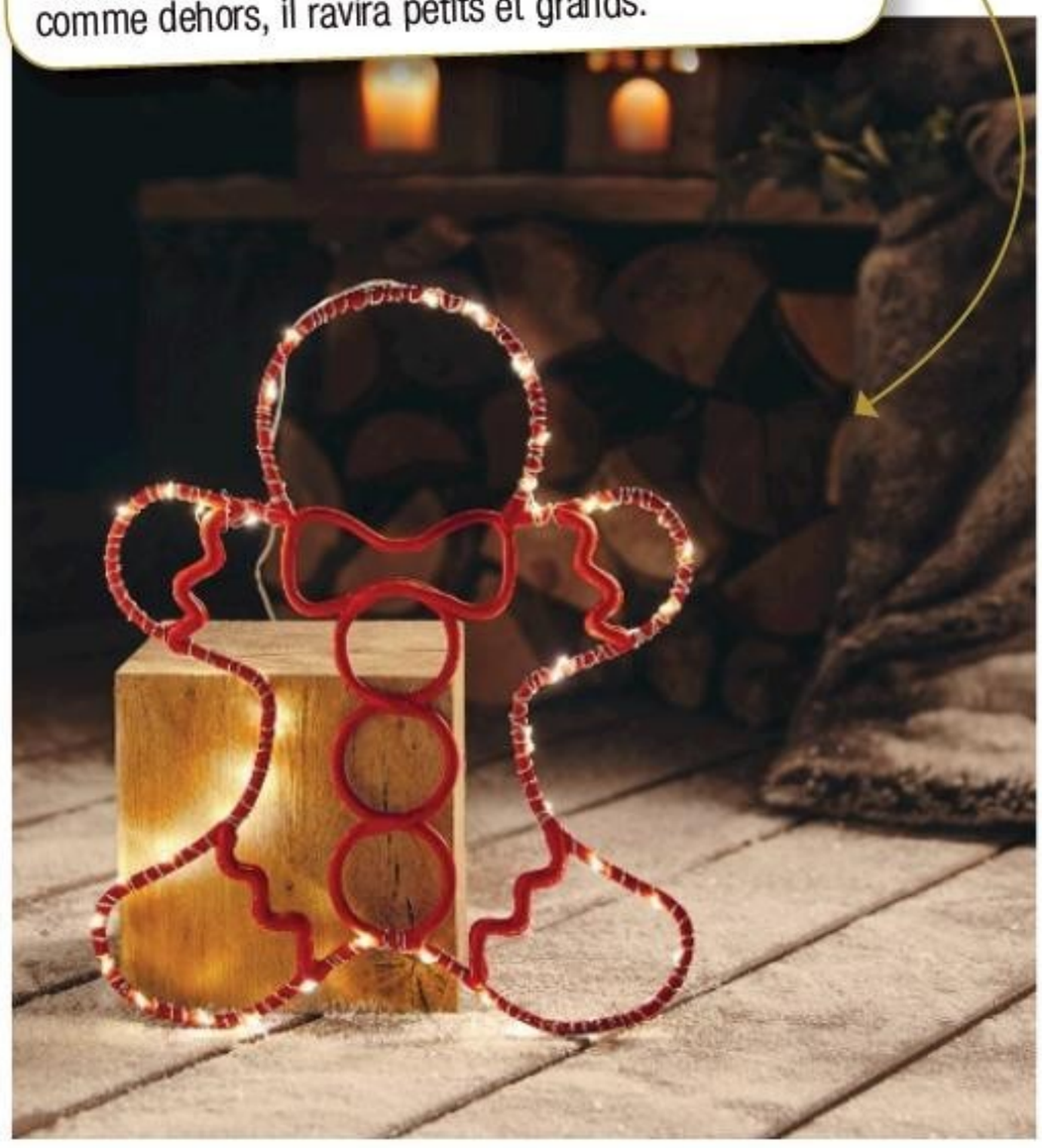
Quoi de plus sympathique et drôle que de fabriquer soi-même ses guirlandes, boules de Noël… ? Seul, en duo ou avec les enfants, voici quelques idées à réaliser ou à se réapproprier pour rendre son intérieur unique. *Par Cécile Papapietro-Matsuda*

Un peu de couleur

Un simple ruban à enrouler autour de la couronne ou des mini-décos sur tige de métal à fixer entre les pommes de pin égaieront ce décor naturel.
Søstrene Grene, Couronne en pommes de pin séchées, 4,77 € (ø 22 cm).

Une idée lumineuse

Symbole de fêtes gourmandes, ce grand bonhomme de pain d'épices est régressif à souhait ! Détourné en déco lumineuse, à suspendre en remplacement de l'éternelle couronne, ou à poser dedans comme dehors, il ravira petits et grands.



ÉTAPE 1
Déroulez la guirlande lumineuse et commencez à l'enrouler délicatement autour de la partie intérieure du bonhomme de pain d'épices. Si le fil bouge, attachez-le avec du ruban adhésif transparent ou du masking tape.

ÉTAPE 2
Une fois le bonhomme entouré par la guirlande, suspendez la décoration lumineuse à un crochet et éclairez le tout.

CONSEIL
Vous pouvez réaliser la même chose avec des grandes étoiles ou d'autres formes. Si l'objet est noir ou blanc, prenez une guirlande avec des lumières colorées.

LE MATÉRIEL

- **Jardiland, guirlande solaire micro-led blanc chaud et câble argent transparent, usage intérieur et extérieur, 14,50 € (7,5 m).**
- **Jardiland, pain d'épice Bioprint issu de canne à sucre biosourcée, 21,95 € (32 x 40 cm).**

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

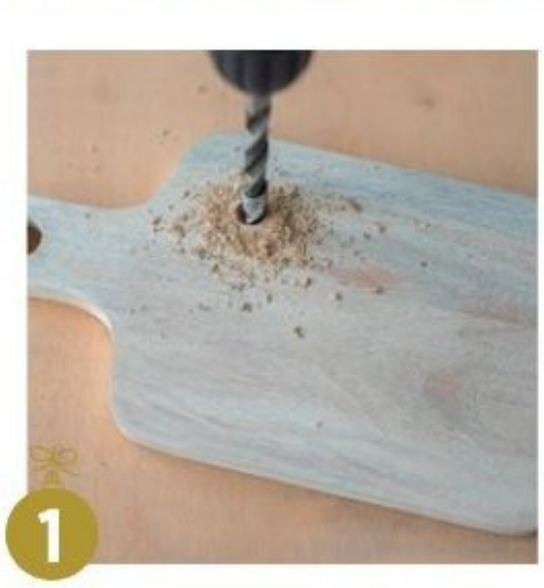
Inspirations déco

Dîner aux chandelles

Transformer facilement une simple planche à découper en bougeoir à poser en centre de table ou sur le manteau de la cheminée est un jeu d'enfant. Explications en images pour une déco au style scandinave.

LE MATÉRIEL

- **Une perceuse électrique**
- **Une mèche à bois**
- **6 bougies de couleur**
- **1 petite planche à découper en bois brut**



ÉTAPE 1
Après avoir marqué au crayon de papier l'emplacement en quinconce des bougies, percez délicatement la planche à découper, sans la traverser pour autant.

ÉTAPE 2
Dépoussiérez et vérifiez bien que le diamètre de la partie percée correspond à celui des bougies avant d'éventuellement repercer. Il ne doit pas y avoir de jeu entre la bougie et le bois, mais on doit au contraire les enfoncer un peu.

ÉTAPE 3
Il est maintenant temps de fixer les 6 bougies sur le bougeoir et de les allumer !

Branchage naturel

Riche idée à piquer pour une décoration de fenêtre ou de cheminée, ou à suspendre au-dessus de la table de repas. Pour cela, il suffit de cueillir une branche morte, de la suspendre à l'aide de fils de pêche ou de la planter dans un vase. Ne reste qu'à accrocher vos plus belles décos de sapin.

Accessoires Bloomingville, à partir de 10 €.

Couronne odorante

Symbole ultime des fêtes : la couronne de sapin. Un cintre de pressing avec lequel on forme un cercle, quelques branches de sapin, du fil de fer sont nécessaires à la fabrication de la couronne. Quelques tranches d'oranges séchées, des bâtons de cannelle et des pommes de pin agrémenteront le tout.

Harmonie de cadeaux

Souvent, les papiers d'emballage mélangés ne sont pas toujours assortis. Pourquoi ne pas prendre le parti d'unifier les paquets au pied du sapin, en version plus green ? Un simple papier kraft fera l'affaire. Associés à des ficelles de couleurs, les cadeaux feront partie de la déco de fêtes.

CHOCOLAT BONNAT
VOIRON (Isère)
depuis 1884
Madagascar
Chocolat Noir 75% de cacao
100 Grammes net
Chocolat
Pur beurre de cacao
POUR CROQUER
Ceylan
"Asie"
Chocolat Noir 75% de cacao
100 Grammes net
PARVE
Puerto Cabello
"Venezuela"
Côte d'Ivoire
Chuao
"Venezuela"
Équateur
Hacienda El Rosario
"Venezuela"
Trinité
"Antilles"

Bonnat

Par Emma Zrour

138 ANS DE BONHEUR EN CHOCOLAT

Connue et reconnue en France et à l'international, la chocolaterie familiale propose une véritable expérience gustative. Sa devise, depuis 1884 : « Ce qui fait du bien au palais ne fait pas de mal à l'âme. » Bienvenue au 8 cours Senozan, à Voiron (Isère), une boutique historique.

Un chocolat artisanal

La passion de Stéphane Bonnat débute avec l'amour et le respect des pays producteurs de fèves de cacao, de l'Asie à l'Afrique en passant par l'Amérique du Sud. Cette vision ne s'arrête pas à un aspect purement commercial. Bien au contraire, l'éthique prend une place tout aussi importante. Le bien-être des planteurs et de leurs familles permet de développer la confiance nécessaire pour obtenir une fabrication rigoureuse et de qualité. La maison Bonnat travaille l'excellence afin de sublimer les saveurs du cacao. Un leitmotiv qui fait la renommée de la maison depuis sa création.

Un savoir-faire reconnu

Le chocolat Bonnat est reconnu dans le monde pour son cacao, son packaging rétro dessiné par la graphiste Juliette Villard, ses tablettes savoureuses... D'ailleurs, chaque année, l'une d'entre elles est primée à l'International Chocolate Awards, qui récompense les meilleurs chocolats pur origine du monde. En 2016, la tablette Selva Maya a reçu la médaille d'or du « Meilleur chocolat du monde » (catégorie tablette noire).

Un aventurier sourceur de cacao

Passionnés de voyage, Stéphane et son épouse Élise, ainsi que ses sœurs Cécile et Flavie, poursuivent le travail de la famille en entretenant une relation unique avec les plus anciens planteurs des meilleurs cacaos au monde. La PME a lancé des programmes équitables de développement en faveur des petits planteurs d'Amérique latine.

Stéphane Bonnat, l'orfèvre du cacao

Maître chocolatier, le chef Stéphane Bonnat est tombé dans la marmite de chocolat tout petit. Son ADN est lié à la plus ancienne maison française de chocolat de qualité. En effet, il représente la quatrième génération de la famille Bonnat.
Son père, Raymond Bonnat, est à l'origine des premiers « Grands Crus de cacao » qui deviendront la signature de la PME voironnaise.

Une expertise digne des scientifiques

Le chocolatier torréfie et travaille ses fèves sur place, comme un véritable orfèvre. Sa pratique est totalement singulière : 48 heures de conchage, brassage de la pâte qui permet au cacao d'évacuer ses effets acides et astringents mais en gardant ses valeurs gustatives. Ce processus très long (et rare chez les autres chocolatiers) et l'association du beurre de cacao évitent toute présence d'adjuvants chimiques. D'ailleurs, sur chaque produit vendu en boutique est notifiée une date de limite de consommation, car le chocolat Bonnat est avant tout un produit unique, frais et goûtu.

Stéphane Bonnat

Recettes inratables

Cappuccinos du dimanche

8 | 10 MN | 5 MN

200 g de chocolat ■ 15 cl d'expresso chaud ■ 50 cl de lait entier ■ 25 cl de crème liquide entière ■ 8 spéculoos.

Cassez le chocolat en petits morceaux. Portez le lait à frémissement dans une casserole et versez-le sur les morceaux de chocolat, en fouettant jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Incorporez les expressos. **Montez la crème en chantilly.** Intégrez-en la moitié dans le liquide précédent. Répartissez la préparation dans les verrines, puis surmontez du reste de crème. **Concassez les spéculoos** et répartissez-les sur les capuccinos.

Déco chocolatée

Vous pouvez saupoudrer les capuccinos d'un voile de cacao nature.

★ Un peu de croustillant ★

On peut remplacer les amandes par du pralin, qui apportera du croquant dans le gâteau.

Bundt cake aux amandes

8 | 20 MN | 45 MN | 2 H

■ 260 g de chocolat noir ■ 40 g de chocolat blanc ■ 240 g de farine ■ 4 œufs ■ 20 cl de lait ■ 1 sachet de levure chimique ■ 50 g d'amandes effilées ■ 140 g de beurre mou ■ 1 c. à soupe de crème liquide ■ 250 g de sucre ■ 3 gouttes de vanille liquide.

Préchauffez le four à 180 °C. Cassez le chocolat noir en morceaux. Faites-les fondre avec 130 g de beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. **Battez les jaunes** et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Sans cesser de tourner, ajoutez 230 g de farine, la levure, puis le lait en filet et la vanille. Montez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les en soulevant la préparation pour ne pas les casser. Ajoutez les amandes et remuez délicatement.

Versez dans un moule à bundt cake beurré et fariné. Enfournez 35 à 40 mn. Attendez qu'il tiédisse, puis démoulez le gâteau en le retournant sur une grille. Laissez reposer 2 h environ, afin qu'il refroidisse. **Concassez le reste de chocolat** noir, faites-le fondre à feu doux, puis incorporez-y la crème. Nappez-en le gâteau. Râpez le chocolat blanc et répartissez les copeaux sur le dessus.

Recettes inratables

Moelleux au chocolat

8 10 MN 12 MN

■ 280 g de chocolat noir ■ 6 œufs ■ 190 g de beurre ■ 8 sablés ■ 120 g de sucre roux ■ 90 g de farine ■ 3 c. à soupe de caramel liquide ■ 2 c. à soupe de sucre glace ■ ½ c. à café de cannelle ■ 2 pincées de levure chimique.

Préchauffez le four à 190 °C. Détaillez le chocolat et 180 g de beurre en morceaux. Faites-les fondre ensemble au bain-marie ou au four à micro-ondes. Incorporez-y alors le caramel.
Fouettez ensemble les œufs, le sucre roux et la cannelle. Sans cesser de battre, incorporez la farine et la levure, puis le chocolat fondu.
Répartissez l'appareil dans 8 ramequins beurrés. Enfournez 12 à 15 mn jusqu'à ce qu'une croûte se forme à la surface.
Saupoudrez de sucre glace, décorez avec 1 sablé et servez sans attendre, pour que le cœur reste bien coulant.

Marbré noir et blanc

8 20 MN 1H 2 H

■ 150 g de chocolat noir ■ 260 g de farine ■ 5 œufs ■ 1 sachet de levure chimique ■ 4 gouttes de vanille liquide ■ 150 g de beurre ■ 15 cl de crème liquide ■ 220 g de sucre en poudre ■ 3 c. à soupe de sucre glace ■ 1 pincée de sel.

Préchauffez le four à 170 °C. Dans une casserole, faites fondre 140 g de beurre. Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez 250 g de farine, la levure et le sel.
Intégrez la moitié du beurre fondu et la crème. Divisez la pâte en 2 portions. Beurrez et farinez un moule à savarin.
Concassez le chocolat et faites-le fondre à feu doux avec le beurre restant. Incorporez-le dans la première moitié de la pâte. Intégrez la vanille dans la seconde.
Versez 1/3 de la pâte au chocolat dans le moule et couvrez avec 1/3 de la pâte à la vanille. Renouvelez cette opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Enfournez 50 à 55 mn suivant la taille du moule.
Attendez que le gâteau tiédisse puis démoulez-le en le retournant sur une grille. Laissez reposer environ 2 h, pour qu'il refroidisse.
Saupoudrez le marbré de sucre glace au moment de servir et décorez-le à votre goût.

Tatin choco-bananes

8 20 MN 40 MN

150 g de chocolat noir 2 pâtes feuilletées 16 bananes Frécinette 140 g de beurre 120 g de sucre 1 c. à soupe de rhum.

Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le sucre dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne légèrement coloré. Hors du feu, incorporez 80 g de beurre coupé en dés. Répartissez dans 8 moules individuels.
Pelez les bananes et coupez-les en 2 dans l'épaisseur, puis dans la longueur. Répartissez-les en rosace dans les moules, côté bombé vers le bas. Enfournez 20 mn.
Préchauffez le four à 190 °C.
Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre à feu doux avec le beurre restant. Ajoutez le rhum, mélangez et versez le tout sur les bananes. Laissez refroidir.
Déroulez les pâtes et détaillez dedans 8 disques d'une taille légèrement supérieure à celle des moules. Couvrez-en les bananes, puis enfournez 20 mn.
Démoulez les tatins en les retournant sur les assiettes de service. Servez tiède.

Pannacotta tout chocolat

48 15 MN 10 MN 5 MN 4 H

200 g de chocolat noir 2 c. à soupe de cacao nature en poudre 40 cl de crème liquide entière 4 feuilles de gélatine 30 cl de lait 100 g de sucre 1/2 gousse de vanille.
Pour la déco : 150 g de chocolat noir quelques perles de sucre dorées.

Réhydratez la gélatine 10 mn dans de l'eau froide. Fendez la gousse de vanille en 2 et grattez-la, mettez-la dans 20 cl de lait et portez à frémissement. Retirez la gousse, puis incorporez la gélatine essorée en fouettant. Réservez.
Détaillez le chocolat en petits morceaux. Dans une casserole, portez à frémissement le lait restant, la crème, le cacao et le sucre sans cesser de remuer. Versez le liquide sur le chocolat en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit fondu.
Incorporez le lait vanillé additionné de gélatine. Versez dans un plat de service creux, en couches d'au moins 2 cm d'épaisseur. Faites prendre 4 h au réfrigérateur.
Préparez la déco : à l'aide d'un couteau, détaillez le chocolat noir en copeaux épais. Disposez-les sur la pannacotta en formant un sapin, puis décorez-le de perles de sucre. Servez cette pannacotta tout chocolat très fraîche.

Réservé aux adultes
Ajoutez 1 à 2 c. à soupe de whisky ou de cognac pour dynamiser le goût de la pannacotta. On peut aussi la parfumer avec un expresso.

Crèmes brûlées

8 | 15 MN | 50 MN | 2 H | 12 H

■ 130 g de chocolat noir à haute teneur en cacao ■ 40 cl de crème liquide entière ■ 6 jaunes d'œufs ■ 15 cl de lait entier ■ 20 g de beurre ■ 130 g de sucre de canne.

Commencez la recette la veille. Préchauffez le four à 100 °C. Mélangez la crème et le lait dans une casserole, puis portez à frémissement. **Râpez le chocolat** dans un saladier. Versez progressivement le mélange précédent dessus sans cesser de fouetter. **Battez les jaunes d'œufs** avec 80 g de sucre, puis ajoutez la crème au chocolat en remuant jusqu'à obtenir une consistance homogène. **Répartissez dans des ramequins** beurrés. Enfournez 50 mn environ, de manière que le centre soit tremblotant. Laissez reposer environ 2 h jusqu'à complet refroidissement. Couvrez de film alimentaire, puis placez au réfrigérateur pour la nuit. **Terminez la recette le jour même.** Au moment de servir, couvrez les crèmes avec le reste de sucre et caramélisez-le quelques secondes à l'aide d'un chalumeau. Servez sans attendre.

Gâteau étoilé et sa compotée aux pommes

8 | 30 MN | 30 MN | 50 MN

Pour la pâte : ■ 3 c. à soupe de cacao nature ■ 370 g de farine ■ 2 petits œufs ■ 160 g de beurre doux ramolli ■ 100 g de beurre demi-sel mou ■ 180 g de sucre glace.
Pour la garniture : ■ 5 pommes ■ 50 g de beurre ■ 50 g de sucre ■ 2 pincées de cannelle.

Préparez la pâte : réunissez le beurre demi-sel et 150 g de beurre doux ramolli dans un saladier ou dans le bol d'un robot, puis travaillez-les pendant quelques minutes, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporez le sucre et le cacao, puis ajoutez les œufs. Remuez bien pour les amalgamer. Ajoutez 360 g de farine et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène, sans prolonger le pétrissage. Réservez 30 mn au réfrigérateur. **Préparez la garniture :** préchauffez le four à 170 °C. Pelez les pommes et coupez la chair en dés. Dans une grande poêle avec le beurre, faites-les sauter 8 à 12 mn, jusqu'à ce qu'ils soient tendres à cœur. Saupoudrez de sucre et mélangez 5 mn à feu vif. Ajoutez la cannelle, remuez et laissez refroidir. **Beurrez et farinez un moule** rectangulaire. Abaissez les 2/3 de la pâte en rectangle puis foncez-en le fond et les bords du moule. Répartissez les pommes dessus. **Abaissez la pâte restante.** À l'aide d'emporte-pièces, découpez des formes dans la pâte. Couvrez les fruits avec la pâte trouée et soudez bien les bords. Enfournez 35 mn.

Le petit plus

Conservez les chutes de pâte retirée à l'emporte-pièce. Ils feront de délicieux biscuits. On les cuit 8 à 10 mn à 170 °C, puis on les glace une fois refroidis.

★★ *Bon à savoir* ★★

La meringue a tendance à colorer lorsqu'on la cuit au-delà de 90 °C. Pour qu'elle reste bien blanche, la cuisson doit être douce et longue.

Pavlova façon pièce montée

8 40 MN 1H 2H

■ 40 g de chocolat noir.
Pour la meringue : ■ 4 blancs d'œufs ■ 100 g de sucre semoule ■ 100 g de sucre glace.
Pour la ganache : ■ 200 g de chocolat noir ■ 1 c. à soupe bombée de cacao nature ■ 50 cl de crème fleurette. ■ 50 g de sucre glace.

Préparez la meringue : préchauffez le four à 90 °C. Dans un grand saladier ou le bol d'un robot, battez les blancs d'œufs 5 mn à vitesse lente. Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à ce que les blancs commencent à prendre.
Incorporez le sucre semoule en 3 fois sans cesser de battre, jusqu'à ce que les blancs soient crémeux et nacrés. Intégrez ensuite le sucre glace en soulevant le tout à la spatule.
Transvasez dans une poche munie d'une douille large et lisse. Sur une plaque tapissée de papier cuisson, formez 4 galettes d'environ 18 cm de diamètre, en déposant en spirale un cordon de blancs.
Doublez d'un cordon la partie située sur le pourtour des galettes. Enfournez 1 h. Laissez refroidir dans le four.
Préparez la ganache : détaillez le chocolat en petits morceaux. Portez 20 cl de crème à frémissement puis versez-la sur le chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporez le reste de crème, le sucre glace et le cacao. Réservez 2 h au réfrigérateur.
Décollez les meringues délicatement. Versez la ganache dans une poche munie d'une douille lisse ou cannelée et répartissez-la sur 3 galettes. Recouvrez de la dernière meringue, placez sur un plat de service et réservez au réfrigérateur.
Râpez le chocolat en copeaux et, au moment de servir, couvrez-en la pavlova.

Couronne aux cerises confites

8 20 MN 55 MN 30 MN

■ 300 g de chocolat noir ■ 100 g de chocolat au lait ■ 120 g de farine ■ 1 sachet de levure chimique ■ 4 œufs entiers + 1 jaune ■ 150 g de cerises confites ■ 210 g de beurre ■ 130 g de sucre ■ 2 c. à soupe d'huile neutre ■ 3 pincées d'or alimentaire en poudre ■ 2 pincées de sel.

Préchauffez le four à 180 °C. Coupez en morceaux 150 g de chocolat noir, celui au lait et 200 g de beurre. Faites-les fondre ensemble au bain-marie ou au four à micro-ondes.
Fouettez les œufs entiers et le jaune avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez 100 g de farine, la levure et le sel en travaillant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
Farinez légèrement les cerises confites afin qu'elles ne tombent pas au fond du gâteau. Incorporez-les dans la pâte et remuez délicatement. Transvasez dans un moule à savarin beurré et fariné. Enfournez 35 à 40 mn selon l'épaisseur de l'appareil. Laissez tiédir.
Démoulez le gâteau en le retournant sur une grille. Concassez le reste de chocolat et faites-le fondre à feu doux. Hors du feu, incorporez-y l'huile. Nappez-en la couronne à la spatule. Laissez figer 30 mn au réfrigérateur.
Sortez la couronne et, au moment de servir, poudrez d'or et ajoutez, par exemple, des petits décors de Noël en sucre ou en pâte d'amande.

Recettes inratables

Mousses au chocolat et aux poires

8 | 25 MN | 10 MN | 4 H

■ 50 g de chocolat noir.
Pour la mousse : ■ 200 g de chocolat noir ■ 6 œufs ■ 50 g de beurre ■ 120 g de sucre.
Pour les fruits : ■ 6 poires ■ 30 g de beurre ■ 50 g de sucre roux ■ 2 pincées de cannelle.

Préparez les fruits : pelez puis épépinez les poires et coupez la chair en morceaux. Dans une casserole avec le beurre, cuisez-les avec le sucre et la cannelle 10 mn, en mélangeant de temps en temps. Laissez refroidir.
Préparez la mousse : concassez le chocolat, puis faites-le fondre avec le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
Battez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le chocolat fondu. Montez les blancs en neige ferme, puis intégrez-les progressivement à la préparation précédente en soulevant la masse délicatement.
Répartissez les poires et leur jus dans 8 verrines, puis couvrez de mousse au chocolat. Placez au moins 4 h au réfrigérateur.
Râpez finement le chocolat, puis, au moment de servir, parsemez-en la surface des verrines.

Pour varier la saveur

Si vous appréciez le goût du sel associé au chocolat, remplacez l'huile du glaçage par du beurre aux cristaux de sel.

Gâteau au miel

8 | 15 MN | 55 MN | 2 H | 15 MN

■ 100 g de chocolat noir ■ 310 g de farine ■ 4 œufs ■ 1 sachet de levure chimique ■ 180 g de miel ■ 20 cl de lait ■ 10 g de beurre ■ 15 cl d'huile neutre ■ 140 g de sucre ■ 2 c. à soupe de cacao nature ■ 3 pincées d'épices à pain d'épices ■ 2 pincées de fleur de sel (facultatif).
Pour la déco : ■ 150 g de chocolat noir ■ 30 g de grué de cacao ■ 100 g de noix de pécan ■ 1,5 c. à soupe d'huile.

Préchauffez le four à 160 °C. Dans un saladier, mélangez 300 g de farine, la levure chimique, le sucre, le cacao et les épices. Concassez le chocolat puis faites-le fondre à feu doux. Incorporez-le dans le récipient avec les œufs, le lait, le miel et l'huile. Remuez jusqu'à obtenir une texture homogène et lisse.
Versez la pâte dans un moule beurré et fariné. Enfournez 45 mn. Attendez que le gâteau tiédisse, puis démoulez-le en le retournant sur une grille. Laissez reposer environ 2 h jusqu'à complet refroidissement.
Préparez la déco : cassez le chocolat en morceaux. Dans une casserole, faites-les fondre à feu doux. Ajoutez l'huile et mélangez bien. Étalez ce glaçage à l'aide d'une spatule sur le gâteau. Disposez aussitôt les noix de pécan et parsemez de grué de cacao. Ajoutez éventuellement la fleur de sel, puis laissez figer 15 mn au réfrigérateur.

10 idées de de brownies

Pour les fêtes ou toute l'année, cette star des desserts USA est toujours appréciée, toutes générations confondues.

THE brownie américain

Faites fondre 230 g de chocolat noir avec 130 g de beurre. Ajoutez 3 œufs battus avec 110 g de sucre, 60 g de farine, 3 gouttes d'extrait de vanille et 2 pincées de sel. Mélangez et incorporez 100 g de noix de pécan concassées. Faites cuire 15 mn à 180 °C.

En duo gourmand

Préparez 150 g de pâte à brownie et 150 g de pâte à cookies au chocolat. Versez la pâte à brownie dans le moule et répartissez la pâte à cookies en petits tas par-dessus. Enfournez 20 mn à 180 °C.

Version blanche

Faites fondre 160 g de chocolat blanc + 100 g de beurre au bain-marie. Ajoutez 2 œufs battus et incorporez 100 g de farine, 90 g de sucre et 1 pincée de sel. Mélangez et ajoutez 130 g de pépites de chocolat noir. Faites cuire 25 mn à 180 °C.

Aux fruits confits

Préparez la pâte d'un brownie américain (recette n° 1). Versez 150 g de fruits confits coupés en dés dans un sac, avec 2 c. à soupe de farine tamisée. Secouez. Ajoutez les fruits dans la pâte et faites cuire 15 mn à 180 °C.

Au beurre de cacahuètes

Battez 4 œufs avec 180 g de sucre puis ajoutez 170 g de chocolat noir fondu avec 160 g de beurre. Incorporez ensuite 130 g farine. Versez la moitié de la pâte dans le moule puis répartissez 60 g de beurre de cacahuètes tiédi. Versez le reste de la pâte et ajoutez à nouveau 60 g de beurre de cacahuètes tiédi. Faites cuire 25 mn à 170 °C.

Aux haricots rouges

Mixez 300 g de haricots rouges en purée avec 8 cl de lait entier, 40 g de purée d'amandes et 130 g de sucre. Ajoutez 2 œufs battus puis 180 g de chocolat noir fondu, 30 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique et 3 gouttes de vanille liquide. Incorporez 100 g de pistaches concassées. Faites cuire 25 mn à 180 °C.

Au caramel

Préparez la pâte d'un brownie américain (recette n° 1) et remplacez les noix de pécan par le même poids de morceaux de caramels mous au beurre salé. Avant de servir, décorez d'un filet de caramel liquide.

Glacé au praliné

Faites fondre 200 g de chocolat noir avec 140 g de beurre. Battez 2 gros œufs avec 130 g de sucre et incorporez-les au chocolat. Ajoutez 140 g de farine et 2 pincées de sel puis incorporez 6 petits rochers au praliné coupés en morceaux. Faites cuire 25 à 30 mn à 180 °C. Laissez totalement refroidir puis nappez de 130 g de chocolat praliné fondu additionné de 2 c. à soupe de pralin.

À la pâte à tartiner

Battez 2 œufs avec 50 g de sucre puis ajoutez 80 g de beurre fondu, 200 g de pâte à tartiner chocolat noisettes tiédie, 70 g de farine, 2 pincées de levure chimique et 2 pincées de sel. Faites cuire 25 mn à 180 °C. Décorez de noisettes torréfiées concassées.

Mugcake express

Faites fondre 300 g de chocolat avec 200 g de beurre puis ajoutez 2 gros œufs battus avec 170 g de cassonade, et 130 g de farine. Répartissez la pâte dans les mugs. Faites cuire chaque mugcake 2 fois 20 secondes au micro-ondes.

Par Miss Tchin Tchin

Crémants

LES BULLES SONT EN FÊTE

Crémant ou champagne sont des spécificités françaises et produits selon des méthodes traditionnelles. Cependant, il existe bel et bien quelques différences entre les deux.

La mention « méthode traditionnelle »

est la mention que l'on voit apparaître sur l'étiquette d'un crémant. Nommée « méthode champenoise » pour un champagne, elle consiste à effectuer une seconde fermentation en bouteille afin d'obtenir la prise de mousse (les bulles). Ce qui n'est pas le cas d'un prosecco italien, par exemple, généralement produit selon la « méthode cuve close » (adjonction de gaz carbonique).

Crémant, une alternative décomplexée à moins de 10 €

Les crémants sont issus des cépages servant à l'élaboration des vins tranquilles de leur région. Le terme « crémant » s'applique à huit appellations de vins effervescents français : d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, de Die, du Jura, du Limoux, de la Loire et de la Savoie.

Le terme protégé « crémant »

désigne des vins effervescents, blancs ou rosés qui respectent plusieurs conditions, parmi lesquelles la récolte manuelle du raisin, un élevage sur lattes durant minimum neuf mois (vieillissement en cave) et une teneur en sucre inférieure à 50 g/l.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

AOP crémant du jura

Blanc, brut, Caveau des Byards, 9,80 €.
Élaboré à base de chardonnay et vieilli entre 12 et 18 mois en cave. Ses bulles d'une grande finesse et sa fraîcheur feront pétiller les papilles.

AOP crémant de bourgogne

Perle d'Aurore, rosé, brut, Louis Bouillot, 8,99 €.
Une alliance de pinot noir, chardonnay et gamay qui sublime les terroirs bourguignons et donne naissance à une cuvée généreuse et gourmande.

AOP crémant d'alsace

Constance Muller, brut, Cave de Ribeauvillé, 7,35 €.
Un vin fin, frais et nerveux, à la bouche persistante.

Notre coup de cœur

AOP crémant d'alsace

Cœur de lune, brut, Bestheim, 10 €.
Ce crémant dépasse de loin les contraintes de l'appellation, avec 18 mois de vieillissement en cave.

AOP crémant de die

Blanc, brut, Cave Monge Granon, 7,60 €.
Au cœur de la vallée du Rhône, son vignoble se situe parmi les plus hauts de France. Un crémant frais aux notes acidulées, composé de 83 % de clairette blanche, 15 % d'aligoté et 2 % de muscat à petits grains.

AOP crémant de-loire

Cuvée Ilys, blanc, brut, Mlle Ladubay, 7,90 €.
Le chenin blanc, cépage-phare de la Loire, et le chardonnay nous offrent une belle complexité avec une fraîcheur aux accents de fruits blancs et de brioche.

AOP crémant de savoie

Blanc, brut, Cave des vins Cruet, 8,90 €.
L'effervescent de Savoie a été le huitième et dernier reconnu en appellation crémant en 2015. Issu à 60 % des cépages jacquère et altesse. La minéralité du terroir apporte une fraîcheur unique.

AOP crémant du jura

Jura, rosé, brut, Marcel Cabelier, 7,60 €.
Un 100 % pinot noir aux arômes de fruits rouges acidulés, original et enveloppé, agréable à l'apéritif.

AOP crémant de-bordeaux

Opale, blanc de blancs, brut, Celene, 9,10 €.
Un paradoxe de finesse et de caractère pour cet assemblage à 60 % sémillon, 30 % muscadelle et 10 % sauvignon blanc, qui nous emporte sur des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques.

AOP crémant de loire

Blanc, brut, De Chanceny, 10 €.
Après 12 mois sur lattes en cave, ce crémant associe le floral du chenin blanc, la fraîcheur du chardonnay et le fruité du cabernet franc.

AOP crémant de limoux

Saint-Paul, blanc, brut, Domaine de La Baume, 10 €.
Principalement composé de chardonnay, associé au chenin et pinot noir, ce crémant se différencie de sa grande sœur, la blanquette, par des notes acidulées. Un vin fin et élégant.

AOP crémant de bourgogne

Blanc, brut, Jean de Villeneuve, 5,98 €.
L'alliance des quatre cépages typiques de la Bourgogne (chardonnay et aligoté pour les blancs ; pinot noir et gamay pour les noirs)..

Adresses page 98

Le chocolat

SE CONJUGUE AU PLURIEL

Dulcey, ruby ou gianduja, les mordus raffolent de ces variétés goûteuses et parfois surprenantes. *Par Marine Dairin-Pillet*

L'irrésistible chocolat Dulcey

Le Dulcey (ou chocolat blond) est une variante du chocolat blanc. Inventé en 2012 par Frédéric Bau, pâtissier-chocolatier de la Maison Valrhona, il est apprécié pour son goût caramélisé, proche du biscuit. L'« explorateur pâtissier » a créé ce chocolat par le plus grand des hasards, au cours d'un voyage au Japon, lorsqu'il était alors directeur de création de l'école Valrhona. Il s'y était rendu pour réaliser plusieurs démonstrations auprès de clients japonais à Osaka, sur le thème du chocolat blanc.

La magie d'un chef

Pendant ses préparations Frédéric Bau avait fait fondre du chocolat blanc Ivoire (une référence de la gamme Valrhona) au bain-marie dans une casserole. Une fois ses préparations terminées, il a voulu conserver le restant de chocolat fondu pour les jours suivants. N'ayant pas d'étuve, le personnel sur place a mis le chocolat blanc dans un lieu improbable (qui restera secret !), ni trop chaud, ni trop froid et l'a oublié pendant 3 ou 4 jours. À défaut de brûler, le chocolat y a lentement caramélisé et s'est « maillardisé » (la réaction de Maillard survient pendant la cuisson des aliments. Elle est en partie responsable du brunissement et du déploiement des arômes). Il a alors pris une couleur blonde et des arômes très gourmands de dulce de leche. C'est ainsi que Frédéric Bau a créé, sans le vouloir et par le plus heureux des hasards, la quatrième couleur du chocolat : le blond Dulcey.

Une conception secrète

Toujours réalisé à partir de chocolat blanc Ivoire, son procédé de fabrication est tenu secret. Il a fallu 6 ans aux ingénieurs Valrhona pour reproduire la recette exacte après le retour de Frédéric en France. Le Dulcey s'utilise exactement comme du chocolat blanc ou du chocolat au lait. On peut l'utiliser dans n'importe quelle recette de pâtisserie, et même dans la cuisine salée.

Le chocolat rose, une couleur originale

Depuis 2017, on voit apparaître un chocolat à la jolie teinte rose : le ruby. L'entreprise spécialisée Barry Callebaut a mis plus d'une dizaine d'années pour arriver à ce résultat de chocolat de couleur rose (naturelle !) et aux notes de baies.
Sa fabrication est gardée secrète, mais on sait que son cacao est issu des fèves de variété rubis, qui ont une couleur rouge.

Le gianduja, une saveur exceptionnelle

Le gianduja est une spécialité au chocolat de la région du Piémont, connue pour sa production de noisettes et de sa pâte chocolatée, le giandujotti. Et tout commence avec le blocus continental imposé par Napoléon au début du XIX[e] siècle. Ne pouvant pas commercer avec les navires britanniques, les maîtres chocolatiers (dont la tradition est reconnue depuis 250 ans environ) imaginent un mélange de cacao et de noisettes d'Alba.

Jusqu'en 1826, le chocolat n'était consommé que sous forme liquide. Il faudra Paul Caffarel et son invention pour obtenir un chocolat solide en ajoutant du sucre, de l'eau et de la vanille. Son fils succède à l'entreprise familiale et, avec son associé Prochet, ils ont l'idée de toaster les noisettes, de les hacher et de les incorporer au mélange de sucre et de cacao. Ils obtiennent ainsi une pâte crémeuse : le gianduja.

Depuis, la noisette entre dans la composition de la crème gianduja et des giandujotti. Elle obtient une IGP qui ne s'applique qu'aux produits étiquetés en langue piémontaise.

Les gâteaux originaux

Boule de Noël choco-coco

6 | 25 MN | 20 MN | 4 H

Pour la crème : ■ 320 g de chocolat noir en pistoles ■ 60 cl de crème liquide ■ 40 cl de lait ■ 4 feuilles de gélatine.
Pour la chantilly : ■ 40 cl de crème de coco ■ 1 c. à soupe de sucre glace.
Pour les sablés : ■ 1 œuf ■ 250 g de farine ■ 125 g de beurre froid ■ 130 g de sucre ■ 1 c. à soupe de cannelle ■ 1 pincée de sel.

Préparez la crème : plongez la gélatine dans de l'eau froide. Faites fondre le chocolat au micro-ondes par passages de 1 mn, en remuant entre chaque, jusqu'à consistance bien lisse. **Chauffez le lait et la crème.** Incorporez la gélatine essorée puis le chocolat. Répartissez dans la partie inférieure de 6 boules de Noël transparentes de 10 cm de diamètre. Faites prendre 4 h au réfrigérateur.
Préparez les sablés : préchauffez le four à 160 °C. Mélangez la farine, la cannelle, le sucre et le sel. Incorporez le beurre en dés, en sablant la pâte, puis l'œuf. Rassemblez en boule, emballez dans du film alimentaire et réservez 1 h au frais.
Abaissez la pâte et détaillez-la en biscuits en forme de flocons. Répartissez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 15 mn environ, jusqu'à légère coloration.
Préparez la chantilly : versez la crème de coco dans le bol du robot et placez pour 15 mn au congélateur. Fouettez-la ensuite à vitesse moyenne, puis augmentez-la petit à petit, en ajoutant le sucre. Cessez quand la texture est ferme.
Répartissez la chantilly sur les crèmes et réservez au frais. Juste avant de servir, ajoutez les sablés dans les boules puis fermez-les.

Solution rapide

Vous manquez de temps ? Ou vous n'avez pas envie de préparer vous-même les sablés ? N'hésitez pas à utiliser des biscuits du commerce.

Gâteau de fêtes

6 | 30 MN | 30 MN | 30 MN

■ 170 g de chocolat au lait pâtissier ■ 70 g de farine ■ 5 œufs ■ 90 g de beurre ■ 2 clémentines bio ■ 30 g de noix de coco râpée ■ 50 g de mascarpone ■ 150 g de sucre ■ 1 sachet de levure chimique.
Pour la décoration : ■ 150 g de chocolat au lait pâtissier ■ 15 cl de crème liquide ■ 40 g de noix de coco râpée ■ 8 cornets à glace ■ 40 g de décorations en sucre (perles, vermicelles...).

Préchauffez le four à 180 °C. Cassez le chocolat en morceaux et faites-les fondre avec 80 g de beurre au four à micro-ondes. Nettoyez les clémentines, râpez-en le zeste et pressez-les. Récupérez le jus.
Mélangez 60 g de farine, le sucre et la levure dans un saladier. Incorporez-y les œufs, le mascarpone puis le zeste et le jus des clémentines. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez bien.
Versez la préparation dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre beurré et fariné. Enfournez pour 10 mn. Posez une feuille d'aluminium sur le gâteau et enfournez à nouveau 15 mn environ, jusqu'à cuisson à cœur.
Retirez du four et laissez tiédir avant de démouler sur un plat de service. Saupoudrez de noix de coco râpée.
Préparez la décoration : concassez le chocolat, faites-le fondre au four à micro-ondes, puis incorporez-y la crème. Trempez les cornets dedans pour les enrober. Faites-les sécher sur une grille environ 30 mn.
Saupoudrez la moitié des cornets de noix de coco et l'autre de décorations en sucre. Posez-les sur le gâteau et servez sans attendre.

La bonne technique

Pour faire fondre le chocolat au micro-ondes, procédez par passages de 1 mn, en mélangeant entre chaque jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Ma maison en pain d'épices

6 | 40 MN | 25 MN | 3 H

■ **4 paquets de biscuits au chocolat, type Fingers (96 biscuits)** ■ **60 bretzels** ■ **sucre glace.**
Pour la pâte : ■ **10 g de cacao nature** ■ **15 g d'épices à pain d'épices** ■ **1 œuf moyen** ■ **150 g de beurre** ■ **730 g de farine** ■ **250 g de miel épais** ■ **170 g de cassonade.**
Pour le glaçage : ■ **750 g de sucre glace** ■ **3 blancs d'œufs** ■ **2 c. à café de jus de citron.**

Préparez la pâte : chauffez à feu moyen le miel, la cassonade et le beurre en mélangeant jusqu'à faire fondre le tout. Laissez tiédir.

Pétrissez au robot l'œuf, 680 g de farine, le cacao, les épices et le mélange au miel, jusqu'à obtenir une texture souple et homogène. Roulez en boule, emballez dans du film alimentaire et réservez 3 h au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 180 °C. Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte à environ 5 mm d'épaisseur. Découpez dedans 2 façades, 2 murs et 2 pentes de toit. Étalez le reste en rectangle pour servir de base à la maison. Enfournez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé 15 à 20 mn, jusqu'à cuisson à cœur.

Ôtez du four, retaillez aussitôt les éléments si besoin, puis découpez les portes et les fenêtres. Laissez refroidir.
Préparez le glaçage : fouettez les blancs en neige ferme. Incorporez à la spatule le sucre tamisé et quelques gouttes de jus de citron, de façon à obtenir une consistance épaisse.
Placez cette préparation dans une poche à douille et utilisez-la pour décorer la maison. Collez les biscuits et les bretzels, puis assemblez les éléments. Posez la maison sur sa base et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Waouh !
Pour encore plus d'effet, vous pouvez glisser à l'intérieur de la maison 1 petite bougie à led.

Les rennes du Père Noël

6 35 MN 15 MN

Pour les bois : ■ **200 g de chocolat noir.**
Pour les madeleines : ■ **5 g de cacao nature** ■ **2 œufs entiers** ■ **180 g de beurre mou** ■ **100 g de sucre** ■ **130 g de farine** ■ **5 g de levure chimique.**
Pour la déco : ■ **200 g de pâte à sucre blanche** ■ **200 g de pâte à sucre marron** ■ **200 g de pâte à sucre rouge.**

Préparez les bois : concassez le chocolat et chauffez-le au four à micro-ondes à puissance maximale, jusqu'à ce qu'il commence à fondre. Mélangez longuement et refaites chauffer 1 mn. Procédez ainsi jusqu'à obtenir une préparation bien lisse. **Étalez-le sur une plaque** recouverte de papier sulfurisé et, quand il commence à se raffermir, découpez-le à l'aide d'un emporte-pièce adapté. Laissez durcir.
Préparez environ 18 madeleines : préchauffez le four à 190 °C. Dans un saladier, fouettez 150 g de beurre 2 mn au batteur. Ajoutez le sucre, mélangez bien, puis sans cesser de battre, incorporez les œufs, la farine et la levure, jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Prélevez-en 1/3 environ, puis ajoutez-y le cacao. **Beurrez des empreintes** de moule à madeleines. Remplissez-les de pâte nature, puis répartissez dessus celle au cacao. Enfournez 10 à 12 mn, jusqu'à cuisson à cœur. Laissez refroidir sur une grille.
Réalisez la déco : formez les yeux et les nez en roulant entre vos mains les pâtes adaptées. Piquez les madeleines refroidies à l'aide de cure-dents. Enfoncez les bois légèrement, puis dégustez au moment du goûter.

Recette extraite de l'ouvrage « L'extraordinaire Noël des pâtissiers », de Christophe Felder et Camille Lesecq, Éditions de la Martinière, 35 €.

Les gâteaux originaux

Sapins de Noël sans cuisson

6 15 MN 4 H

- **80 g d'orangettes au chocolat**
- **75 g de pépites de chocolat**
- **3 c. à soupe de pâte à tartiner à la noisette type Nutella**
- **500 g de spéculoos**
- **100 g de beurre mou.**

Pour la décoration :

- **4 c. à soupe de pâte à tartiner à la noisette type Nutella**
- **4 c. à soupe de cacao nature**
- **4 c. à soupe de copeaux de chocolat.**

Tapissez de film alimentaire l'intérieur de 6 moules coniques hauts de 10 cm et de 6 à 8 cm de diamètre. Mixez grossièrement les spéculoos en procédant par impulsions courtes. Coupez les orangettes en dés.

Mélangez dans un saladier les spéculoos, le beurre, les pépites de chocolat, les orangettes et la pâte à tartiner jusqu'à obtenir une consistance homogène. Répartissez dans les moules, placez-les dans des verres pour qu'ils restent stables et réservez 4 h au réfrigérateur afin qu'ils durcissent.

Réalisez la décoration : démoulez les sapins juste avant de servir. Badigeonnez-les de pâte à tartiner, puis enrobez-en la moitié avec les copeaux et saupoudrez l'autre moitié de cacao.

Gâteau de crêpes

6 | 35 MN | 40 MN | 4 H

■ 3 c. à soupe d'amandes effilées
Pour la ganache : ■ 350 g de chocolat au lait ■ 40 cl de crème liquide.
Pour les crêpes : ■ 3 œufs ■ 50 cl de lait ■ 250 g de farine ■ 50 g de beurre ■ 1 pincée de sel.

Préparez la ganache : cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie, en remuant jusqu'à obtenir une texture lisse. Incorporez-y la crème petit à petit. Réservez 3 h au réfrigérateur.

Préparez les crêpes : au blender, mixez les œufs, la farine, le lait et le sel jusqu'à obtenir une préparation fluide. Beurrez une crêpière de 24 cm de diamètre et faites-y cuire une dizaine de crêpes en graissant l'ustensile entre chacune d'elles. Retaillez-les au diamètre d'un cercle à entremets de 22 cm de diamètre.
Posez le cercle sur un plat de service recouvert d'une feuille de papier sulfurisé et tapissez le bord intérieur de papier sulfurisé. Fouettez la ganache en chantilly ferme.
Superposez les crêpes dans le cercle en garnissant chacune d'elles d'une fine couche de ganache. Réservez 1 h au réfrigérateur.
Retirez délicatement le cercle puis le papier sulfurisé. À la spatule, étalez une couche de ganache sur le bord du gâteau et pochez-en le reste sur la surface. Décorez avec les amandes effilées.

Le petit plus

Pour des crêpes légèrement parfumées, vous pouvez ajouter 2 c. à soupe d'huile de noisettes dans la pâte.

Le bon accord

Les notes subtiles de fruits rouges et noirs associées à une belle mousse persistante apporteront de la fraîcheur à cette recette.
Cidre Rubis, Loïc Raison, 3,45 €.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Les gâteaux originaux

Village en fête

8 | 35 MN | 50 MN

■ 1 pain d'épices non tranché de 300 g ■ 1 stylo pâtissier blanc.
Pour le gâteau : ■ 3 œufs ■ 250 g de farine ■ 1 c. à café de levure chimique ■ 12 cl de sirop d'orange ■ 1 c. à soupe de zeste d'orange ■ 2 c. à café de cannelle ■ 240 g de beurre ■ 12 cl de lait demi-écrémé ■ 150 g de sucre semoule ■ 50 g de cassonade ■ 1 c. à café de bicarbonate de soude ■ 3 pincées de sel.
Pour la crème : ■ 100 g de beurre mou ■ 200 g de sucre glace ■ 1 c. à café de sirop d'orange.
Pour la ganache : ■ 125 g de chocolat noir en pistoles ■ 10 cl de crème liquide.

Préparez le gâteau : préchauffez le four à 180 °C. Au robot, fouettez 220 g de beurre pendant 3 mn, puis incorporez le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une consistance homogène. Beurrez 2 moules de 15 cm de diamètre et recouvrez les fonds de disques de papier sulfurisé. Répartissez l'appareil dans les moules et enfournez 25 mn. Laissez-les refroidir.
Préparez la crème : fouettez le beurre ramolli 3 mn au robot, puis ajoutez le sucre glace et le sirop d'orange. Battez jusqu'à obtenir une texture homogène.

Préparez la ganache : faites fondre à feu doux le chocolat et la crème en remuant pour obtenir un mélange lisse.
Démoulez les gâteaux et coupez-les en 2 dans l'épaisseur. Tartinez 3 moitiés avec la crème, superposez-les et coiffez-les de la dernière. Posez l'ensemble sur une grille et recouvrez de ganache. Découpez 12 façades et 2 étoiles dans le pain d'épices, décorez-les avec le stylo pâtissier et disposez-les autour et sur le gâteau.

Encore plus joli
Améliorez la décoration de votre gâteau en utilisant des perles de sucre argentées.

Glaçage maison

Vous n'avez pas de stylo pâtissier ? Préparez vous-même le glaçage en incorporant peu à peu 1 à 2 c. à soupe de sucre glace dans 10 cl de jus de citron, jusqu'à obtenir une consistance épaisse, puis décorez-en les étoiles à l'aide d'une poche munie d'une douille étroite.

Sablés au cacao

6 | 20 MN | 20 MN | 40 MN | 1H

■ 50 g de cacao nature ■ 410 g de farine ■ 350 g de beurre mou ■ 130 g de noix de coco râpée ■ 2 c. à soupe de lait de coco ■ 140 g de sucre ■ 1 stylo pâtissier blanc.

Mixez ensemble 400 g de farine, 100 g de noix de coco et le cacao durant 2 mn. Fouettez 3 mn le beurre ramolli et le sucre. Réunissez les 2 préparations, amalgamez et roulez la pâte en boule. Emballez-la dans du film alimentaire et réservez 1 h au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C. Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez dedans des étoiles de tailles différentes. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez 10 à 15 mn selon leur épaisseur. Laissez-les ensuite refroidir 40 mn sur une grille.

Décorez les pointes des étoiles à l'aide du stylo pâtissier et superposez-les, de la plus grande à la plus petite, sur un plat de service. Saupoudrez de reste de noix de coco avant de déguster.

Sapin de Noël

6 | 20 MN | 10 MN | 35 MN

■ 500 g de chocolat noir ■ 8 abricots secs ■ 4 c. à soupe de cranberries séchées ■ 4 c. à soupe de pistaches ■ 10 cerneaux de noix ■ 10 noisettes mondées ■ sucre glace.

Concassez les cerneaux de noix et plus grossièrement les noisettes mondées. Faites-les griller à sec 1 à 2 mn avec les pistaches, sans trop les colorer. Coupez les abricots secs en dés. **Cassez le chocolat** noir en morceaux. Mettez-les dans un saladier, posez le saladier sur une casserole remplie d'eau sans que le fond touche celui de la casserole, et faites fondre au bain-marie en mélangeant régulièrement. Laissez refroidir 5 mn hors du feu. **Déposez 7 cercles** à pâtisserie de taille différente sur une feuille de papier sulfurisé. Versez le chocolat dedans sur une épaisseur d'environ 8 mm. Répartissez-y les abricots, les pistaches, les cranberries, les noix et les noisettes puis laissez durcir 30 mn. **Superposez les mendiants** sur un plat, du plus grand au plus petit, et décorez éventuellement d'une étoile en pâte de fruits. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Plus doux

Vous pouvez remplacer le chocolat noir par celui au lait. Ou même utiliser les 2 pour un sapin bicolore.

Le bon accord

Un muscat typique de Noël, frais, léger et joyeux, qui se marie avec des desserts de fêtes.
Muscat de Rivesaltes, Château de Rey, 13,50 €.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

7 recettes de truffes pour un moment chocolaté

La classique

Faites chauffer 10 cl de crème fraîche épaisse. Faites fondre 250 g de chocolat noir au bain-marie. Mélangez les deux préparations, ajoutez 20 g de beurre et fouettez jusqu'à obtenir une texture lisse. Versez dans un grand bol, couvrez et placez une nuit au frais. Prélevez 1 c. à café de ganache, formez une boule et roulez-la dans du cacao en poudre. Placez à nouveau au frais jusqu'au service.

La croquante

Préparez une ganache avec du chocolat au lait. Concassez 50 g de noisettes et roulez-y les truffes.

L'enneigée

Préparez une ganache avec du chocolat blanc. Roulez les truffes dans 50 g de noix de coco râpée et laissez prendre au frais.

La choc-orange

Faites chauffer 10 cl de crème fraîche avec les zestes d'1 orange bio. Laissez infuser puis retirez les zestes. Préparez une ganache au chocolat noir avec cette crème. Après une nuit au frais, formez des boules et roulez-les dans du cacao en poudre.

À la cannelle

Faites infuser 1 c. à café de cannelle dans 10 cl de crème chaude. Préparez ensuite la ganache. Formez des boules et roulez-les dans un mélange de cacao en poudre et de spéculoos en miettes.

La 100 % pralinée

Préparez une ganache en remplaçant le chocolat noir par du chocolat au praliné. Formez des boules et roulez-les dans du pralin. Saupoudrez de cacao avant de servir.

La truffe alcoolisée

Préparez une ganache en incorporant 5 cl de whisky ou de rhum avant la mise au frais. Formez les truffes et enrobez-les de cacao en poudre.

LES BULLES DU PRESTIGE À MOINS DE 20 €

Champagne !

À l'inverse des crémants, en champagnes, il n'existe qu'une seule appellation : l'AOC champagne. Pour en trouver un au prix abordable, mieux vaut se tourner vers des marques de distributeurs ou des cuvées de vignerons.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

Veuve Morlay & fils, brut, 13,65 €.
70 % meunier, 15 % pinot noir, 15 % chardonnay. Frais et harmonieux, idéal pour l'apéritif.

Pol Carson, brut, 14,99 €.
Un assemblage de meunier, pinot noir et chardonnay. Une belle effervescence pour un champagne tout en rondeur.

Veuve Émille, brut, 14,99 €.
Avec ses notes florales et briochées et ses accents de fruits confits, ce champagne vous accompagne tout au long du repas.

Veuve Durand, demi-sec, 15,09 €.
Une cuvée aux arômes riches et amples pour des plats sucrés-salés ou un dessert.

Charles de Courance, brut, 16,85 €.
Une robe aux reflets rose pâle et une bulle très fine.

Bochet-Lemoine, brut nature, 17,90 €.
Un vieillissement en cave de 40 mois minimum qui offre une belle vinosité équilibrée par un très faible dosage.

Christian Naudé, brut tradition, 18,90 €.
80 % meunier, 20 % pinot noir. Après 30 mois minimum sur lies, il en résulte une bouche fruitée et légère.

Bernard Brémont, ambonnay brut grand cru, 19,80 €.
Un joli vin tout en rondeur, une bouche puissante aux notes briochées, florales et avec un beau final tout en acidité.

Briaux Lenique, tradition brut, 17 €.
70 % meunier, 21 % chardonnay, 9 % pinot noir. Une bouche vive et fraîche avec une dominance fruitée et croquante pour ce vin vieilli 24 mois et issu de la première presse .

Secret de famille, premier cru brut, Monmarthe, 19,80 €.
Pinot noir, meunier, chardonnay. Des arômes de pêche blanche et d'aubépine, une bouche ronde, plaisante et vive.

La cuvée brut 1629, Mathieu-Nicolas, 18,90 €.
42 % meunier, 36 % chardonnay, 22 % pinot noir. Une attaque tonique dans une enveloppe citronnée accompagnée de saveurs d'orange.

Héritage, brut, Chanoine, 19,95 €.
Une bouche ample et vive dominée par des arômes de mirabelle et de nectarine. Un champagne rond avec des notes de torréfaction.

Adresses page 98

ORIGINE ET HISTOIRE DU CHOCOLAT

Par Marine Dairin-Pillet

Il rentre dans l'histoire

La friandise préférée des petits et grands est née il y a très très longtemps, à l'époque des grands échanges internationaux. Une histoire à la fois passionnante et gourmande qui nous met l'eau à la bouche. Si le chocolat m'était conté…

Le chocolat entre dans l'histoire

Depuis sa découverte par les Mayas jusqu'à son importation en Europe, le chocolat a surpris les papilles de tous les curieux.

Du côté des Amériques

C'est aux Mayas que l'on doit la culture du cacao. La légende raconte que le cacaotier serait né après la décapitation du héros Hun Hunaphu et la pendaison de sa tête à un arbre mort. Le guerrier serait revenu à la vie et se serait mis à donner des fruits : les cabosses de cacao. La tête aurait également craché dans les mains d'une jeune fille maya et lui aurait assuré une fécondité magique. C'est pour cela que le chocolat est lié à la fécondité et au mariage pour le peuple maya.

Les premiers chocolats chauds

Les Mayas consomment le cacao sous la forme d'une boisson chaude, le xocoatl. Mousseuse et amère, elle est parfois mélangée avec du gruau de maïs, du poivre et du piment. Il existe une version plus douce avec de la vanille. Les Aztèques lui ajoutent du miel et des piments. Il est considéré comme la boisson des rois et des notables.
Le premier plat salé avec du cacao est l'ancêtre du « mole poblano », une sauce épicée pour accompagner du poulet, aujourd'hui encore largement consommé au Mexique.

La traversée de l'océan

Les premiers conquistadors découvrent les boissons chocolatées lors de leur premier voyage, mais ne sont pas convaincus par leur amertume. Christophe Colomb jette même par-dessus bord les fèves offertes par les Amérindiens parce qu'il les confond avec des crottes de chèvre. Il faudra attendre les voyages de Cortès dans les années 1520 pour

que le chocolat arrive en Espagne. La recette évolue et s'est adoucie grâce à l'ajout de sucre, miel ou vanille. La famille royale en est tellement fervente qu'elle décide de garder le secret de cette gourmandise… jusqu'au mariage franco-espagnol entre Anne d'Autriche et Louis XIII en 1615.

Le chocolat chez les rois de France

Quand Anne d'Autriche quitte l'Espagne pour le Louvre, elle emporte avec elle la recette du chocolat à boire qu'elle déguste chaque jour avec ses dames de compagnie. Elle transmet sa passion à sa bru, Marie-Thérèse d'Autriche, qui peut en boire jusqu'à 10 tasses par jour. Louis XIV n'aime pas trop cette boisson, mais il comprend l'engouement de sa cour et ordonne la culture du cacao aux Antilles françaises pour lancer une économie autour du chocolat.

Louis XV est également, à son tour, un grand consommateur de chocolat chaud. Il apprécie ses effets aphrodisiaques (ce qui ne déplaît pas à sa favorite, Mme du Barry). C'est à la même époque qu'on lui prétend des vertus digestives, énergisantes et médicinales. D'ailleurs, on dit que sa consommation pourrait soigner le rhume, la pneumonie, la dysenterie et même le choléra.

En 1770, Marie-Antoinette arrive à la Cour et amène avec elle son propre chocolatier. Le titre officiel de « Chocolatier de la reine » est créé et ce dernier lui invente de nouvelles recettes qu'elle déguste chaque matin avec de la brioche.

De la boisson à la tablette

À la fin du XVIII[e] siècle, c'est la révolution industrielle et les nouvelles machines fabriquent plus facilement et rapidement de la pâte de cacao. Au début du XIX[e], en France, Julien Pares fonde la première chocolaterie dans les Pyrénées-Orientales, qui est aujourd'hui connue sous le nom Cémoi. En Hollande, Van Houten lance un cacao en poudre. L'Anglais Cadbury lance la première tablette de chocolat noir à croquer, et le Suisse – d'origine allemande – Henri Nestlé, le chocolat au lait. Lindt invente ensuite une technique de brassage particulière et met au point le chocolat fondant. De nombreux chocolatiers lui disent encore merci, et notamment Mars qui lance alors les premières barres chocolatées.

Avec sa diversité de formes et de goûts, le chocolat ne cesse de se renouveler pour le plus grand bonheur des gourmands qui, aujourd'hui encore, se régalent d'une tasse fumante ou d'un petit carré !

De la cabosse à la tablette

Un itinéraire passionnant qui met en lumière les différentes étapes de la fabrication jusqu'au plaisir suprême de la dégustation.

Un produit venu d'ailleurs

Originaires d'Amérique du Sud, les cacaotiers ont connu une migration de leur culture pour faire face à la demande toujours croissante. Aujourd'hui, les hauts lieux de production de cacao sont l'Amérique du Sud et l'Afrique de l'Ouest. Certains chocolatiers ou grandes maisons possèdent leurs propres plantations, mais la plupart des marques se fournissent auprès de producteurs locaux ou de coopératives.

Pâte, beurre et poudre de cacao : ne les confondez plus !

La pâte de cacao, également appelée masse de cacao, est issue du broyage des fèves de cacao torréfiées. En pressant cette pâte, on récolte deux ingrédients : le beurre de cacao (une matière grasse de couleur ivoire à brun) et la poudre de cacao.

Le beurre de cacao est principalement utilisé en chocolaterie mais également (à plus petite échelle) en cosmétique pour la fabrication de crèmes, de rouges à lèvres et même, auparavant, de suppositoires.

La poudre de cacao est l'amie des petits déjeuners et s'utilise pour la fabrication des pâtes à tartiner ou pour aromatiser les produits chocolatés.

Étape 1 : De la récolte à la fermentation

Cette première étape s'effectue à la main par les fermiers. Les cabosses sont mûres lorsque la teinte est jaune ou orangée (selon la variété). Une fois cassées, les fermiers récupèrent aussitôt les fèves, qui sont ensuite fermentées dans des caisses en bois pendant 3 à 7 jours. Un début d'arôme se développe, et la pulpe entourant la fève se liquéfie. Puis on aère pour les faire sécher.

Étape 2 : De la fève au cacao

C'est par la torréfaction des fèves que le chocolat prend tout son goût. Elles sont alors concassées et les morceaux triés par tailles. Elles sont alors broyées pour former une pâte épaisse : la pâte de cacao. C'est le produit brut avant la fabrication du chocolat que l'on déguste, qui est un mélange de pâte, de beurre de cacao, de sucre et d'ingrédients additionnels, comme du lait ou de la vanille, pour l'aromatiser.

Étape 3 : Le conchage

Cette étape permet de malaxer du chocolat liquide chauffé afin de lui donner toute sa fluidité pour la travailler. Pour apporter de la brillance, il faut ensuite tempérer le chocolat (le chauffer et le refroidir plusieurs fois). Si d'autres ingrédients font partie de la recette (noisettes, riz soufflé…), c'est le moment où ils sont ajoutés. Puis le chocolat est versé dans des moules, où il refroidit une dernière fois.

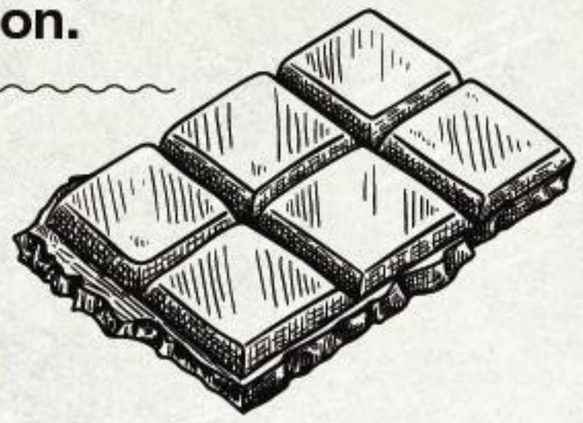
Le chocolat en quelques chiffres !

Un itinéraire passionnant qui met en lumière les différentes étapes de la fabrication jusqu'au plaisir suprême de la dégustation.

1ER OCTOBRE : Journée mondiale du chocolat

34 499 tonnes

de chocolat ont été vendues au moment des fêtes de fin d'année en France en 2019. (Source : Portail-du-chocolat.fr)



30 %

du chocolat consommé en France est du chocolat noir (contre 5 % pour le reste de l'Europe) (Source : Kantar.)

43 %

de la production annuelle de fèves de cacao provient de Côte d'Ivoire, soit 2 millions de tonnes. (Source : ICCO, fin février 2018.)

1 cacaoyer donne environ 80 cabosses

chaque année, et elles contiennent chacune une quarantaine de fèves en moyenne.

347 979 TONNES

c'est la quantité de chocolat vendu en France en GMS en 2021 (toutes formes confondues) dont 36,1 % de tablettes, 24,6 % de pâtes à tartiner, 15,4 % de barres chocolatées, 13,5 % de confiseries et 10,4 % de cacao en poudre.

(Source : IRI : HM+SM+Proxy+HD+E-commerce GSA décembre 2019.)

7,3 kilos

de chocolat sont mangés par Français et par an ; nous sommes les 6es plus gros consommateurs de chocolat dans le monde, loin derrière l'Allemagne (11,1 kg), mais devant l'Italie (3,1 kg). (Source : Statista.)

TOP 3

des marques de chocolat préférées des Français :

1 : Ferrero Rocher
2 : Lindt
3 : Côte d'Or

Les critères d'achat des Français pour du chocolat :

1 : Le goût
2 : La composition
3 : La marque

(Source : TGI Europa 2020 – Kantar.)

Le chocolat blanc,

VRAI OU FAUX ?

Avec sa couleur ivoire et son goût de lait, certains considéraient son appellation comme une usurpation d'identité. Du fait qu'il était perçu comme enfantin, nous étions presque honteux d'en croquer. Aujourd'hui, les pâtissiers lui redonnent ses lettres de noblesse. Zoom sur ce délice controversé. *Par Marine Dairin-Pillet*

Une question d'ingrédients

L'appellation « chocolat blanc » correspond à une réglementation spécifique. Sa composition doit respecter certains critères : au minimum 20 % de beurre de cacao, 14 % de lait ou de crème et 3,5 % de matière grasse lactique.
Le chocolat blanc est fabriqué à partir de beurre de cacao, lui-même extrait de la pâte de cacao. C'est donc bien un type de chocolat, au même titre que le chocolat noir ou au lait.

Pourquoi a-t-il mauvaise réputation ?

La faute à qui ? Certains industriels qui proposent du chocolat blanc très sucré. Et pourtant, on en trouve aujourd'hui de très bons. Le chocolat blanc rend, de plus, bien des services en pâtisserie. Il peut remplacer le beurre dans certaines recettes grâce à son apport en matière grasse végétale avec le beurre de cacao. La célèbre marque Valrhona a même créé une fameuse tarte au citron et crème au citron avec du chocolat blanc de couverture pour remplacer le beurre et une partie du sucre.

Bon ou mauvais pour la santé ?

Il a autant d'avantages et d'inconvénients que les autres chocolats. Il est riche en sucre, mais aussi en calcium et en phosphore. Il se marie agréablement aux fruits rouges et fruits secs dans les pâtisseries ou les desserts grâce à son goût neutre.

Une invention gourmande

Le premier chocolat blanc à déguster a été inventé, dans les années 1930, par l'entreprise suisse Nestlé pour utiliser des surplus de beurre de cacao. Il fut distribué aux États-Unis à partir de 1948 sous forme de barres avec des amandes. Succès immédiat.
En Europe, il faut attendre 1967 et la création de la marque Galak par Nestlé (aussi connue sous le nom Milkybar dans certains pays) pour pouvoir déguster ces tablettes ivoire.
Les enfants des années 70 se souviennent avec nostalgie de Oum le dauphin, la célèbre mascotte de Galak qui combattait les pirates et les requins à la télévision. Aujourd'hui, la marque a su se développer et lancer des variantes à sa célèbre tablette, avec notamment une version aux spéculoos.

Quelques conseils en cuisine

- Il est recommandé de fouetter régulièrement le chocolat blanc pendant qu'il fond, afin d'éviter que les matières grasses se dissocient. Attention à toujours commencer par une cuisson lente et à augmenter progressivement la température.
- Il est conseillé d'opter pour du chocolat blanc pâtissier, voire du chocolat de couverture si vous souhaitez le faire fondre. Les professionnels conseillent d'ajouter une petite quantité de liquide (lait, crème ou beurre fondu) lorsqu'on le fait fondre pour obtenir une texture plus lisse.

Chocolat blanc en habit de fêtes

Le savez-vous ?

La charlotte est d'origine britannique et fut inventée au XIXe siècle, en hommage à l'épouse du roi George III, la reine Charlotte, grand-mère de la reine Victoria. La version française a été réalisée en 1800 par le pâtissier Antonin Carême.

Charlotte bicolore

6 | 25 MN | 10 MN | 1 H | 12 H

■ 200 g de chocolat blanc ■ 20 boudoirs ■ 200 g de framboises surgelées ■ 4 blancs d'œufs ■ 40 cl de crème fleurette ■ 50 g de sucre ■ 1 gousse de vanille ■ 4 feuilles de gélatine.

Commencez la recette la veille. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Fendez la gousse de vanille, grattez-la, puis ajoutez-la avec les graines dans la moitié de la crème. Portez à ébullition dans une casserole et laissez infuser 1 h. **Concassez 180 g de chocolat** et faites-le fondre au bain-marie. Incorporez la gélatine essorée. Retirez la gousse de la crème chaude et versez-la dans le chocolat avec le reste de crème. Montez les blancs en neige puis intégrez-les délicatement avec 150 g de framboises préalablement décongelées. **Coupez les boudoirs** à la même hauteur que le moule. Tapissez-en le fond et les parois d'un moule à charlotte. Au centre, versez la mousse de chocolat aux framboises. Couvrez et placez pour toute la nuit au réfrigérateur. **Terminez la recette le jour même.** Détaillez en copeaux le reste de chocolat, parsemez-en la charlotte et décorez des framboises restantes avant de servir.

Layer cake de fêtes

6 | 45 MN | 30 MN | 2 H | 3 H

■ 8 œufs ■ 10 g de beurre ■ 250 g de sucre ■ 200 g de farine tamisée ■ 1/2 sachet de levure chimique.
Pour la crème au beurre : ■ 100 g de chocolat blanc ■ 5 blancs d'œufs ■ 250 g de beurre mou ■ 150 g de sucre en poudre ■ 1/2 gousse de vanille ■ 1 pincée de sel.
Pour la crème citron : ■ 4 citrons bio ■ 3 œufs ■ 150 g de sucre ■ 1 c. à soupe de fécule de maïs.

Préchauffez le four à 180 °C. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Montez les blancs en neige, puis incorporez le sucre et la levure. Ajoutez les jaunes et la farine. Versez dans un moule rond à bords hauts beurré. Enfournez 20 mn. Laissez refroidir.

Préparez la crème citron : râpez le zeste de 2 citrons et pressez les 4 fruits. Récupérez le jus. Chauffez le tout avec le sucre et la fécule. Versez-en 1/3 sur les œufs battus et mélangez.
Versez le reste de jus de citron, puis chauffez à feu moyen sans cesser de fouetter, jusqu'à épaississement. Étalez dans un grand plat et laissez refroidir complètement environ 2 h. Transvasez dans un bocal, fermez-le et réservez au réfrigérateur.
Préparez la crème au beurre : concassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Pendant ce temps, fouettez les blancs et le sucre dans un plat posé sur un autre bain-marie jusqu'à dissoudre le sucre.

Retirez du bain-marie et fouettez à vitesse rapide pour obtenir une meringue. Réduisez la vitesse et incorporez le beurre par morceau, jusqu'à obtenir une texture lisse et épaisse. Laissez tiédir, puis ajoutez le chocolat, les graines de vanille et le sel.
Coupez la génoise en 3 dans l'épaisseur. Étalez une couche de crème citron sur la base et sur la deuxième tranche. Superposez-les, coiffez-les du sommet et recouvrez tout le gâteau de crème au beurre à l'aide d'une spatule. Pochez le reste pour décorer.
Placez au moins 3 h au réfrigérateur avant de servir. Décorez de biscuits de Noël si vous le souhaitez.

Chocolat blanc en habit de fêtes

Tarte caramel

6 · 20 MN · 20 MN · 13 H

200 g de chocolat blanc ■ 160 g de sucre ■ 80 g de beurre salé ■ 60 g de beurre doux ■ 20 cl de crème liquide ■ 200 g de biscuits type petit-beurre.

Faites fondre le beurre doux. Réduisez les biscuits en poudre. Mélangez les 2 préparations puis tapissez-en le fond et les parois d'un plat à tarte. Réservez au frais.
Préparez un caramel dans une casserole en faisant fondre 160 g de sucre sans mélanger. Quand il a pris une jolie couleur ambrée, retirez du feu puis incorporez le beurre salé et la crème.
Chauffez en remuant jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Versez sur le fond de tarte. Placez pour environ 1 h au réfrigérateur afin de laisser figer.
Cassez le chocolat en morceaux puis faites-le fondre au bain-marie. Versez sur la tarte. Réservez toute la nuit au réfrigérateur.
Terminez la recette le jour même. Démoulez la tarte et servez bien frais.

Les bons ustensiles

Préparez votre caramel dans une casserole à bords hauts pour éviter les projections et risques de brûlure. Si vous n'en avez pas, préparez-le dans une poêle à fond épais ou, encore mieux, dans une casserole en cuivre (pour une meilleure répartition de la chaleur).

Astuces

Vous n'aimez pas la pistache ? Remplacez-la par de la noisette ou des amandes en poudre. Pour un effet encore plus spectaculaire, ornez votre sapin d'une petite guirlande lumineuse (à piles) ou de bougies « magiques ».

Mon beau sapin

6 · 30 MN · 20 MN · 2 H · 12 H

200 g de chocolat blanc ■ 100 g de pistaches nature ■ 4 œufs ■ 28 cl de crème liquide entière ■ 125 g de sucre ■ 100 g de farine ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 1 gousse de vanille ■ sucre glace.

Commencez la recette la veille. Fendez la gousse de vanille et grattez-la. Mettez le tout dans 10 cl de crème et portez à ébullition. Laissez infuser 1 h. Ôtez la gousse et portez à frémissement.
Concassez le chocolat et versez la crème chaude dessus en 3 fois. Émulsionnez jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis incorporez le reste de la crème froide. Couvrez au contact de film alimentaire et placez pour toute la nuit au réfrigérateur.
Terminez la recette le jour même. Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez la crème au chocolat jusqu'à obtenir une ganache bien ferme. Couvrez et réservez au frais. Mixez finement les pistaches.
Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Montez les blancs en neige. Sans cesser de fouetter, incorporez-y le sucre et la levure, puis intégrez les jaunes d'œufs, la farine et les pistaches. Versez sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 20 mn environ, jusqu'à cuisson à cœur. Laissez refroidir environ 1 h.
Taillez des cercles dans la génoise à l'aide d'emporte-pièces ronds de différentes tailles. Dans le reste, découpez 1 étoile. Montez le sapin en alternant cercles de génoise et couches de ganache. Posez l'étoile au sommet et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Tartelette croustillante

6 25 MN 10 MN 30 MN 2 H

300 g de chocolat blanc 2 paquets de crêpes dentelles 90 cl de crème entière liquide 2 c. à soupe de sucre glace 1/2 gousse de vanille.

Concassez 100 g de chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Émiettez le contenu d'1 paquet de crêpes, ajoutez-les et mélangez. Tapissez-en le fond et les parois de 6 moules à tartelette. Placez pour 1 h au réfrigérateur.
Portez à ébullition 60 cl de crème. Concassez 200 g de chocolat, versez la crème chaude dessus puis émulsionnez. Émiettez 4 crêpes puis incorporez-les. Versez sur les fonds de tarte. Laissez tiédir environ 30 mn puis réservez 1 h au réfrigérateur.
Fendez la gousse de vanille. Grattez-la, puis ajoutez-les à 30 cl de crème. Fouettez pour obtenir une chantilly. Quand elle commence à prendre, incorporez-y le sucre glace et continuez de battre. Répartissez-la sur les tartelettes. Émiettez le reste de crêpes et parsemez-en le dessus des tartelettes. Servez bien frais.

★ Réussir sa chantilly ★

Mettez le bol du batteur, ses fouets et la crème liquide au congélateur pendant 10 mn. Si vous n'en avez pas le temps, placez le bol dans un récipient plus grand, rempli de glaçons. Quant au choix de la crème, optez pour une crème entière avec 30 % MG au minimum.

Merveilleux enneigé

6 25 MN 2 H 3 H 2 H

100 g de chocolat blanc à déguster 5 blancs d'œufs 50 cl de crème fleurette 150 g de sucre en poudre 175 g de sucre glace 1 gousse de vanille 1 c. à café de fécule de maïs.

Préchauffez le four à 100 °C. Battez les blancs en neige. Quand ils commencent à mousser, ajoutez 20 g de sucre en poudre et continuez de fouetter, jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
Incorporez le reste du sucre en poudre en 3 fois, puis ajoutez la fécule. Enfin, tamisez 125 g de sucre glace, puis intégrez-le délicatement à la spatule.
Versez dans une poche à douille et sur une plaque tapissée de papier cuisson, formez 3 disques, 2 pleins et 1 disque évidé au centre. Enfournez 2 h. Éteignez le four et laissez sécher les meringues environ 3 h à l'intérieur.
Fendez la gousse de vanille et grattez-la pour en extraire les graines. Versez-les dans la crème et fouettez le tout en chantilly, en ajoutant le sucre glace restant, quand elle commence à prendre.
Étalez une couche de chantilly sur 1 disque de meringue plein. Posez dessus le disque vide et remplissez le creux de crème. Coiffez du disque restant.
Recouvrez l'ensemble avec le reste de chantilly. Râpez le chocolat en gros copeaux et parsemez-en la meringue. Couvrez et placez pour 4 h au réfrigérateur avant de servir.

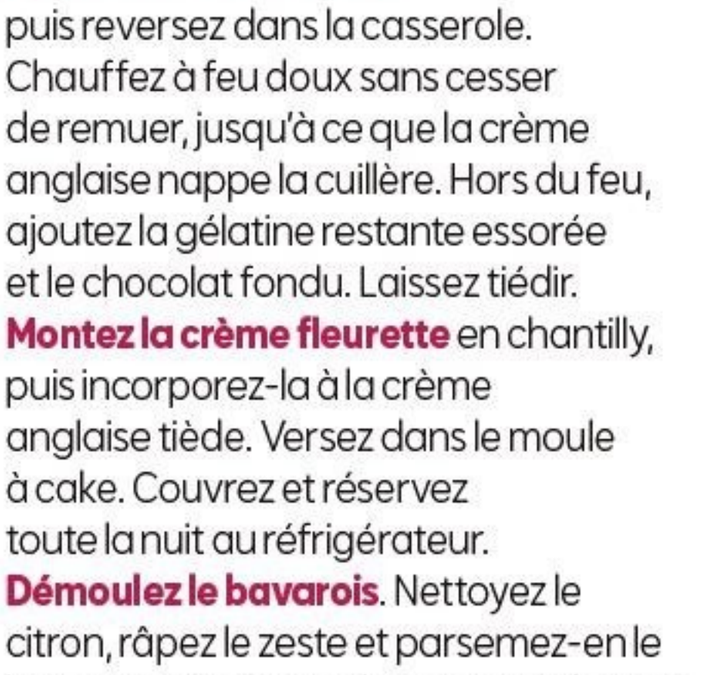
Chocolat blanc en habit de fêtes

Bavarois bigoût

6 30 MN 10 MN 13 H

200 g de chocolat blanc 1 mangue 1 citron vert bio (zeste) 4 jaunes d'œufs 25 cl de lait 25 cl de crème fleurette 50 g de copeaux de noix de coco 50 g de sucre 6 feuilles de gélatine.

Commencez la recette la veille. Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide. Partagez la mangue en 2, réservez une moitié au frais pour la déco, écrasez la chair restante en purée.
Chauffez la purée dans une casserole. Essorez la moitié de la gélatine, puis hors du feu, incorporez-la. Versez dans un moule à cake. Placez pour 1 h au réfrigérateur.
Portez le lait à ébullition. Concassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Battez le sucre et les jaunes d'œufs, versez 1/3 du lait bouillant dessus et fouettez.
Ajoutez le reste du lait dans les œufs, puis reversez dans la casserole. Chauffez à feu doux sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème anglaise nappe la cuillère. Hors du feu, ajoutez la gélatine restante essorée et le chocolat fondu. Laissez tiédir.
Montez la crème fleurette en chantilly, puis incorporez-la à la crème anglaise tiède. Versez dans le moule à cake. Couvrez et réservez toute la nuit au réfrigérateur.
Démoulez le bavarois. Nettoyez le citron, râpez le zeste et parsemez-en le bavarois. Garnissez de copeaux de coco.
Coupez la chair de mangue réservée en lamelles et roulez-les sur elles-mêmes. Décorez-en le bavarois.



Quels fromages pour un cheesecake ?

Si la recette traditionnelle utilise du Philadelphia, vous pouvez toutefois le remplacer par du cream-cheese, de la ricotta, du mascarpone, du St Môret ou du fromage blanc à 40 %.

Cheesecake de Noël

4 20 MN 15 MN 12 H

200 g de chocolat blanc 400 g de fromage frais 1 orange bio (zeste) 1 citron vert bio (zeste) 15 cl de crème entière liquide 60 g de beurre 200 g de petits-beurre (ou de spéculoos) 20 g de cranberries sèches 2 c. à soupe de noix de coco râpée 1 c. à café de vanille liquide 3 feuilles de gélatine.

Commencez la recette la veille. Faites fondre le beurre, réduisez les biscuits en poudre, puis mélangez le tout. Tapissez-en le fond d'un moule à charnière. Réservez au frais.
Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide. Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-les fondre au bain-marie. Essorez la gélatine, puis incorporez-la avec le fromage frais dans le chocolat.
Montez la crème en chantilly, puis intégrez-la délicatement à l'appareil. Ajoutez la vanille et la noix de coco, puis remuez. Versez dans le moule, couvrez et placez pour toute la nuit au réfrigérateur.
Terminez la recette le jour même. Nettoyez le citron vert et l'orange. Râpez le zeste et parsemez-en le cheesecake. Décorez avec les cranberries. Servez bien frais.

7 idées de bonbons au chocolat

Mendiant

Faites fondre 200 g de chocolat à pâtisser (au lait ou noir) au bain-marie, ajoutez 1 c. à café de vanille liquide. Quand le chocolat est bien lisse, versez en petit tas sur une plaque couverte de papier cuisson. Parsemez de 100 g de mélange de fruits secs concassés (amandes, pistaches, raisins secs et cranberries sèches). Laissez durcir.

Choco-caramel

Faites fondre 250 g de chocolat au bain-marie. Versez dans un moule à chocolats pour en tapisser les bords. Laissez durcir. Préparez un caramel en faisant fondre doucement 150 g de sucre. Quand le caramel est fait, ajoutez 150 g de crème liquide et 85 g de beurre. Versez dans les moules et laissez figer. Recouvrez de chocolat fondu et laissez durcir toute une nuit.

3 chocolats

Faites fondre 100 g de chocolat noir au bain-marie. Versez dans des moules à chocolats et laissez figer. Répétez la même opération avec 100 g de chocolat blanc puis 100 g de chocolat au lait. Laissez prendre toute une nuit.

Cœur guimauve

Faites fondre au micro-ondes 100 g de chamallows par intermittence de 30 secondes en mélangeant à chaque fois jusqu'à obtenir une consistance lisse. Faites fondre 200 g de chocolat au lait au bain-marie. Tapissez-en le fond d'un moule à oursons (ou tout autre moule à chocolats), laissez figer. Versez de la guimauve et recouvrez de chocolat. Laissez durcir minimum 1 h au frais.

Orangettes

Taillez l'écorce de 2 oranges bio en lamelles. Plongez-les dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition et égouttez. Répétez l'opération 3 fois. Mélangez 25 cl d'eau et 200 g de sucre dans une casserole, plongez-y les lamelles d'oranges. Portez à ébullition, retirez du feu et laissez refroidir. Répétez l'opération 3 fois. Retirez les écorces et laissez-les sécher. Faites fondre 100 g de chocolat au bain-marie et trempez les orangettes dedans. Laissez durcir.

Croquant à l'amande

Faites fondre 100 g de chocolat au lait au bain-marie. Plongez-y des amandes entières et déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson.

Croustillant aux crêpes dentelles

Faites fondre 200 g de chocolat au bain-marie. Écrasez ensuite 100 g de crêpes dentelles et mélangez-les avec le chocolat fondu. Formez des petits tas et laissez figer.

Par Cécile Papapietro-Matsuda

Une table pour sublimer les fêtes

Si les repas de fin d'année nous font saliver d'avance, la déco n'est pas en reste ! On en prend plein les yeux avec quatre styles différents, et pour tous les budgets.

Gifi, assiette plate blanche avec liseré doré, ou noire avec liseré doré, en céramique, ***1,99 € (Ø 27 cm).*** Assiette à dessert en céramique, ***1,99 € (Ø 21 cm).*** Set de table motif feuillage doré ajouré (plusieurs modèles), ***4,29 € (45 x 30 cm).*** Verres à eau, ***4,99 € les 6 (39 cl).*** Ménagère dorée mate, ***19,99 € les 16 pièces.*** Verres à pied, ***7,99 € les 6 (45 cl).*** Serviettes en papier doré, ***3,49 € les 40.*** Boules de Noël porte-nom, ***4,49 € les 4.*** Sapin à poser, ***4,99 € (26 x 12 cm).***

Service à la hauteur
Gers Équipement, serviteur en Inox doré Golden Moments, ***12,90 € (Ø 20 à 27 cm, h. 38 cm).***

Briller tout en subtilité

Précieuses à souhait
Monoprix, assiettes plates en céramique, ***8,99 € (Ø 25,5 cm) et 7,99 € (Ø 19 cm).***

Or épicé
Peugeot, moulin Paris Chef cuivré en Inox, ***79,90 € (h. 22 cm).***

Trompe-l'œil
Alinea, bougeoir bouteille en verre Alira, ***27 € (Ø 20 cm, h. 15 cm).***

Pratique et chic
Comptoir de famille, porte-serviette Madeleine doré en fer, ***16,95 € (L. 19 cm, l. 19 cm, h. 7 cm).***

Bling-bling
Conforama, ronds de serviette Ginko, ***3,99 € les 2 (Ø 5 cm).***

Bestiaire lumineux
Botanic, bougeoirs animaux de la forêt en polyrésine, ***écureuil, 6,50 € (10 x 10 x 3,5 cm) ou renard, 5,99 € (11 x 3 x 8,5 cm).***

Angélique
Côté table, gobelet ange Bodega, ***6,75 € (Ø 8,5 cm, h. 8,95 cm).***

Scintillants
Botanic, ménagère en métal doré Manille, ***58,95 € les 16 pièces.***

Quand la nature s'invite à table

Ambiance Botanic, Renne en métal et bois, ***15,95 € (L. 26 cm, l. 6 cm, h. 14 cm) ou 21,95 € (L. 31 cm, l. 6 cm, h. 18 cm).*** Nappe Nostradamus en polyester, ***54,95 € (150 x 150 cm).*** Centre de table composition jardinière Aquarelle, ***32 €.*** Bougeoir en aluminium, ***25,95 € (10,5 x 36 cm).*** Assiette en grès Itit, ***2,99 € (Ø 25 cm) ou 2,25 € (Ø 20 cm).***

À suspendre
Botanic, étoile lumineuse en bois avec leds intégrées, ***12,95 € (40 x 12 cm).***

Rosace travaillée
Linvosges, assiette plate or et fleurs en faïence, ***25 € (Ø 27 cm).***

Racé
Jean Dubost, Sommelier millésime Laguiole en chêne, ***109 €.***

Faux semblant
Q de bouteilles, planche à découper Débattre en verre de bouteille recyclé, ***23 € (30 x 11 cm).***

Sous verre
Leonardo, plateau à fromages en manguier avec cloche Cucina, ***39,95 € (Ø 28 cm, h. 17 cm).***

Upcycling
Q de bouteilles, tasses à café en verre upcyclé, ***39 € les 4 (Ø 6 cm, 10 cl).***

Bois de cerf
Gamm vert, planche à découper en manguier, ***12,95 € (L. 32 cm, l. 16 cm, h. 3 cm).***

Garde à vous !
Zôdio, boule de Noël à motif Walliam rouge ou verte, plusieurs motifs, ***3,50 € (Ø 8 cm).***

Par Cécile Papapietro-Matsuda

Baroque attitude

Breuvage scintillant
Monoprix, flûte imprimée pois ou traits dorés, ***2,99 € l'unité.***

Triptyque
Monoprix, plateau en métal doré faisan ou cordovan, ***de 5,99 € à 9,99 € (Ø 15, 20 ou 25 cm).***

Botanic, nappe Suède en jacquard tissé, ***54,95 € (150 cm).*** Bougie pilier à paillettes, ***7,99 € (Ø 7 cm, h. 10 cm) ou 11,50 € (Ø 7 cm, h. 15 cm).*** Coupe feuille argentée en résine, ***21,95 € (L 36,8 cm, l. 15 cm, h. 2,3 cm).*** Service de table Glam en verre bleu ou champagne, ***5,50 € (Ø 28,5 cm ou 21 cm).***

Cousues de fil d'or
Monoprix, boules en verre à relief doré en 3 coloris, ***3,99 € (Ø 8 cm).***

Tout en rondeur
Alinea, vase Voteille en verre vert, ***35 € (Ø 10,5 cm, h. 37 cm).***

Lumière givrée
Jardiland, photophore en verre bleu ou vert, ***7,95 € (Ø 11 cm, h. 13 cm).***

Cosmique
Carrefour, bol motif galaxie en faïence, ***3 € (Ø 15 cm).***

Diamants sur canapé
Carrefour, gobelet baroque transparent, gris ou bleu, ***1,50 € (24 cl).***

Parsemée d'or
La Cerise sur le gâteau, serviettes de table pluie or ardoise en lin et coton, ***20 € les 2 (40 x 40 cm).***

Bleu gourmand
Appolia, moule à tarte en céramique bleu profond, ***32,90 € (Ø 30 cm).***

Rouge tradition

Cœur écarlate
Gers équipement, set de table d'hiver en feutrine rouge, ***1,49 € (10 x 10 cm).***

Effet patchwork
E.Leclerc, boîte à biscuits en métal imprimé, ***2,50 € (13,5 x 17 cm), 3,50 € (16,7 x 18,4 cm) ou 4,30 € (19,5 x 20 cm). Disponible du 8 au 19 novembre.***

Filaire
Ikea, support de service Vinterfint en acier rouge, ***12,99 € (Ø 25 cm, h. 12,5 cm).***

Façon bistrot
Peugeot, moulin à poivre ou à sel en bois laqué rouge, ***27,90 € (h. 10 cm).***

Soldat de fêtes
Carrefour x Gamm vert, mug casse-noisette en porcelaine, coloris au choix, ***8,95 € (Ø 9 cm, h. 13 cm).***

Assorties
Carrefour, assiettes Noël à dessert en faïence imprimée, ***6,90 € les 4 (Ø 19 cm).***

Pommes d'amour
Botanic, décoration pomme mini rouge sur fil de fer, ***4,85 € (Ø 3,5 cm).***

Pimpant
Appolia, moule à cake en céramique rouge, ***29,90 € (11 x 8 x 31 cm).***

Gifi, bonbonnière en céramique, ***14,99 € (Ø 8 cm).*** Flûtes à champagne, ***12,99 € les 4 (19 cl).*** Verres à pied, ***12,99 € les 4 (35 cl).*** Gobelet à eau, ***9,99 € les 4 (31 cl).*** Assiette plate en verre teinté rouge, ***3,79 € (Ø 27 cm).*** Assiette à dessert en verre teinté rouge, ***3,29 € (Ø 21 cm).*** Gnome à poser en feutrine, différents modèles, ***5,99 € (h. 27 cm).***

LES MENDIANTS

Star des chocolats de Noël

Quatre mendiants sont servis à Noël, dans la tradition provençale. Chacun d'entre eux se compose d'un palet de chocolat noir surmonté d'un fruit sec différent. Le choix de ces quatre fruits n'est pas dû au hasard. Le nom que l'on donne à ces mignardises, non plus. Il était une fois les mendiants provençaux ! *Par Cécile Papapietro-Matsuda*

recette page 86

Du religieux à la mignardise

Les 13 desserts du Noël provençal symbolisent la Cène, ou le dernier repas du Christ et de ses douze apôtres. Dès le XII[e] siècle, ils désignent les quatre ordres religieux principaux, dits « mendiants », qui vivaient grâce à la générosité d'autrui afin de pouvoir se consacrer à leur foi religieuse, tout en respectant leur vœu de pauvreté.

Ces ordres sont représentés par les fruits de même couleur que leurs robes, tous issus de Provence, déposés sur les disques de chocolat : les noisettes ou noix représentent la robe des augustins ; les raisins secs, celle des dominicains ; les amandes émondées, le vêtement des carmes ; et les figues sèches, l'habit des franciscains.

« Lou gros soupa »

À l'origine, ils se dégustaient avant la messe de minuit du 24 décembre, à l'issue du « gros souper » traditionnel. Ce repas, véritable allégorie religieuse, était alors servi sur trois nappes blanches sur lesquelles étaient déposés trois chandeliers blancs allumés, incarnant la Trinité, et trois soucoupes de blé germé de la Sainte-Barbe, symbole de prospérité. En opposition à son nom, sept plats maigres étaient servis au cours du « gros souper », en hommage aux sept douleurs de Marie. Une véritable ode au catholicisme !

Une friandise qui a du sens : de la Cène à la scène

Le nom « mendiant » contraste avec l'image de plaisir, de gourmandise et de richesse. Ces gourmandises font l'apologie du luxe et des bonbons, mais tout en évoquant la chrétienté.

Au-delà de la religion, les oléagineux, qui font partie des ingrédients des mendiants, prévenaient de l'ivresse. À l'époque, l'alcool se buvait en fin de repas. Aujourd'hui, on connaît mieux les bienfaits des fruits à coque, et notamment leurs qualités nutritionnelles et leur apport en minéraux et oligoéléments. De nos jours, ces 13 desserts provençaux reviennent sur le devant de la scène pour différentes raisons : esthétiques, ils se conservent plus longtemps qu'une bûche de Noël et ont l'avantage d'être meilleurs pour la santé.

Les mendiants suivent les tendances

Désormais, inutile d'attendre les fêtes pour déguster des mendiants ! En palets, en tablettes, en bouchées, au chocolat noir ou au lait, agrémentés de fruits plus exotiques les uns que les autres, ils se mangent en toute occasion, préparés par de grands chocolatiers ou achetés en grande surface. On peut même les trouver en kit ou les concocter soi-même, histoire de prolonger tout au long de l'année une tradition quelque peu revisitée !

Astuces

Pour une conservation optimale, stockez les mendiants dans une boîte hermétique à l'abri de la lumière et des odeurs.

Douces mignardises

Guimauves de fêtes

8 | 10 MN | 10 MN | 15 MIN

■24 marshmallows ■170 g de chocolat noir ■12 cannes en sucre d'orge ■12 biscuits bâtons au chocolat type Mikado. ■quelques pralines roses concassées ■quelques pralin ■quelques pistaches concassées ■quelques mini-décors en sucre.

Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-les fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes. **Chauffez brièvement** le bas des cannes en sucre au-dessus de la flamme, puis enfoncez-les dans la moitié des bonbons à la guimauve. Faites de même avec les biscuits chocolatés pour les bonbons restants. **Plongez les bonbons** dans le chocolat fondu et roulez-les au choix dans les pralines, les décors en sucre, le pralin et les pistaches. Laissez sécher 15 mn à température ambiante.

Le bon accord

La texture du gâteau sera mise en valeur par l'association avec un vin blanc moelleux au beau fruité, qui apportera un parfait équilibre en bouche avec la force du chocolat. **Côtes-de-bergerac, Duc de Castellac 2021, 4 €.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Cupcakes gourmands

8 | 20 MN | 30 MN | 3 H

■ 220 g de chocolat noir ■ 2 c. à soupe de cacao nature ■ 4 œufs ■ 260 g de farine ■ 170 g de beurre mou ■ 10 cl de lait ■ 150 g de sucre ■ 1 sachet de levure chimique ■ 1 pincée de sel.
Pour la ganache : ■ 230 g de chocolat à dessert noir ■ 1 c. à soupe bombée de cacao nature ■ 50 cl de crème liquide entière très froide.

Préparez la ganache : râpez le chocolat, puis incorporez-y le cacao. Portez la moitié de la crème à ébullition et versez-la, en 3 fois, sur le mélange au chocolat, en remuant bien entre chaque ajout. Laissez reposer la préparation 2 mn, puis émulsionnez jusqu'à ce qu'elle soit fondue et que la crème soit brillante. Incorporez le reste de crème très froide. Recouvrez d'un film alimentaire et réservez au moins 3 h au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez 250 g de farine, la levure, le cacao, le sucre et le sel. Battez les œufs, incorporez-les puis ajoutez le lait en filet sans cesser de mélanger.

Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-les fondre avec 150 g de beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Incorporez-le dans l'appareil précédent. Répartissez dans des moules à muffins beurrés et farinés. Enfournez 15 à 20 mn selon leur taille.

Aérez la ganache au batteur ou au robot 8 à 10 mn, puis versez-la dans une poche munie d'une douille cannelée. Couvrez-en les cupcakes, puis décorez, par exemple, d'éclats de confiserie colorée.et de copeaux de noix de coco.

Douces mignardises

Biscuits rennes

8 | 30 MN | 10 MN | 10 MN | 30 MN

100 g de chocolat noir ■ 2 c. à soupe de cacao nature ■ 1 œuf ■ 300 g de farine ■ 150 g de beurre mou ■ 150 g de bonbons au chocolat dragéifiés type Smarties ou M & M's ■ 170 g de sucre ■ 3 pincées de fleur de sel.

Déposez le beurre dans un saladier ou le bol du robot. Ajoutez le sucre et le cacao, puis battez le mélange quelques minutes pour qu'il soit crémeux. Incorporez l'œuf puis la farine et la fleur de sel. Travaillez la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Couvrez d'un film alimentaire et placez 30 mn au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 180 °C. Abaissez la pâte et détaillez-la en disques de 6 cm de diamètre. Déposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, puis enfournez 10 mn. Laissez tiédir les biscuits avant de les décoller.
Cassez le chocolat, puis faites-le fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Versez-le dans une poche percée d'un petit trou ou un stylo décorateur à pâtisserie et dessinez les yeux et les bois des rennes.
Déposez une petite quantité de chocolat près des yeux pour coller un bonbon, qui représentera le nez. Laissez durcir 10 mn.

Sapins sucettes

8 | 20 MN | 35 MN | 30 MN

250 g de chocolat noir ■ 4 œufs ■ 180 g de beurre ■ 150 g de sucre ■ 150 g de fondant ■ 110 g de farine ■ 100 g de noisettes mondées.

Préchauffez le four à 180 °C. Cassez le chocolat en morceaux et coupez 170 g de beurre en dés. Faites-les fondre ensemble au bain-marie ou au four à micro-ondes.
Enfournez les noisettes 10 mn sur une plaque pour les torréfier. Laissez-les tiédir puis concassez-les.
Réglez la température du four à 200 °C. Battez ensemble les œufs et le sucre puis incorporez-y le chocolat fondu, 110 g de farine et les éclats de noisettes.
Versez la préparation dans un moule carré beurré et fariné d'au moins 26 cm de côté. Enfournez 15 mn. Démoulez et laissez refroidir environ 30 mn.
Coupez le gâteau en triangles. Piquez 1 bâtonnet ou 1 paille coupée en 2 dans chacun d'eux. Décorez les petits sapins avec du fondant, à l'aide d'un stylo décorateur à pâtisserie, ou d'une poche percée d'un petit trou.

Mini-cookies

8 15 MN 20 MN 5 MN

220 g de chocolat noir 2 gros œufs 130 g de farine 80 g de beurre 15 caramels au beurre salé 150 g de sucre 3 pincées de levure chimique fleur de sel.

Préchauffez le four à 170 °C. Coupez les caramels en petits morceaux et réservez-les au frais. Concassez le chocolat, détaillez le beurre en dés, puis faites fondre le tout à feu doux ou au bain-marie.
Battez ensemble les œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez la levure et la farine. Réunissez les 2 préparations, puis incorporez-y la moitié des morceaux de caramels.
Déposez cette pâte en petits tas sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Piquez les morceaux de caramels restants sur les cookies, puis enfournez 12 mn.
Laissez reposer 5 mn dans le four éteint et ouvert. Ensuite, pour les amateurs, ajoutez 1 pincée de fleur de sel. Dégustez tiède, lorsque le caramel est encore coulant ou froid.

Étoiles de Noël

8 10 MN 15 MN 1 H

40 g de cacao nature 1 œuf 100 g de beurre mou 200 g de farine 180 g de sucre 50 g d'étoiles dorées en sucre 50 g de poudre d'amandes.

Travaillez le beurre et le sucre dans un saladier, jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Sans cesser de battre, incorporez l'œuf, la farine, la poudre d'amandes et le cacao. Recouvrez d'un film alimentaire et placez pour 1 h au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 170 °C.
Abaissez la pâte en couche d'environ 3 mm d'épaisseur. Découpez-la en disques de 3 cm de diamètre et disposez-les, en les espaçant, sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Enfournez 12 à 15 mn.
Sortez-les du four et, aussitôt, répartissez dessus les étoiles dorées. Laissez refroidir avant de servir.

On s'adapte !
On trouve facilement des petites étoiles dorées en sucre sur Internet (moins de 3 € les 50 g), mais si on manque de temps, on peut les remplacer par des billes ou des paillettes dorées, vendues dans tous les rayons des supermarchés.

Douces mignardises

Palets aux fruits secs

8 | 10 MN | 10 MN | 10 MN

- **300 g de chocolat au lait**
- **200 g de fruits secs et moelleux (amandes, noisettes, pistaches, raisins secs, pruneaux et abricots en morceaux)**
- **20 g de noix de coco râpée.**

Cassez le chocolat en morceaux. Faites-les fondre, au bain-marie de préférence, jusqu'à texture lisse. Répartissez-le dans les empreintes d'un moule à mendiants.
Déposez dessus tous les fruits et la noix de coco, selon votre fantaisie. Enfoncez-les légèrement dans le chocolat. Laissez sécher 10 mn. Conservez à température ambiante, mais pas dans une pièce chaude.

Pas de moule ?

Utilisez des moules à muffins, sans les remplir totalement, ou n'importe quel moule à petits gâteaux pas forcément ronds (financiers, madeleines). Le silicone est idéal pour le démoulage.

De multiples variantes

Vous pouvez parfumer la pâte avec un peu de rhum ou de cognac, et rouler vos truffes dans du chocolat râpé, du pralin, des fruits moelleux hachés.

Méli-mélo de truffes

8 | 20 MN | 10 MN | 1 H 15 | 12 H

- **350 g de chocolat noir**
- **100 g de cacao nature**
- **200 g de beurre**
- **15 cl de crème fraîche épaisse**
- **200 g de fruits secs concassés (pistaches, noisettes, cacahuètes)**
- **100 g de noix de coco râpée**
- **150 g de sucre glace.**

Commencez la recette la veille. Cassez le chocolat en morceaux et coupez le beurre en dés, puis faites-les fondre ensemble, au bain-marie de préférence, jusqu'à obtenir une texture lisse. En remuant, incorporez le sucre puis la crème.
Laissez refroidir environ 1 h, recouvrez d'un film alimentaire et réservez toute la nuit au réfrigérateur.

Terminez la recette le jour même. Versez le cacao dans une grande assiette et la noix de coco dans une autre. Concassez les fruits secs de votre choix dans une troisième.
Prélevez des petites portions de pâte à l'aide d'une cuillère à café, puis roulez-les en boules. Passez-les dans le cacao, les fruits secs ou la noix de coco, ou les 2 ou 3 ensemble selon votre goût.
Déposez les truffes sur une grille ou une plaque, puis laissez reposer 15 mn. Conservez au frais jusqu'à la dégustation.

Sablés viennois

12 SABLÉS · 10 MN · 10 MN

190 g de beurre demi-sel à température ambiante · 150 g de farine · 75 g de sucre glace · 1 c. à café d'extrait de vanille liquide · 30 g de blanc d'œuf · 75 g d'amandes en poudre · 100 g de chocolat pâtissier.

Mélangez le beurre et le sucre glace au fouet. Ajoutez la vanille et le blanc d'œuf et fouettez. Incorporez la farine et la poudre d'amandes tamisées et continuez à mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Préchauffez le four à 180 °C. Versez la pâte dans une poche munie d'un d'une douille cannelée (n° 10).
Dressez les sablés en formant un M (ou S) serré sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 10 min environ, jusqu'à obtenir une légère coloration.
Faites fondre 100 g de chocolat pâtissier au bain-marie. Trempez 1/3 des sablés dans le chocolat fondu. Posez-les sur une feuille de cuisson et laissez figer.

Cornets de tuiles

8 · 35 MN · 10 MN · 3 H

2 blancs d'œufs · 100 g de beurre · 100 g de sucre en poudre · 50 g de farine.
Pour la garniture : 250 g de chocolat au lait · 50 cl de crème liquide entière très froide · 30 g de pistaches.

Préparez la garniture : concassez les pistaches et réservez. Râpez le chocolat. Portez la moitié de la crème à ébullition et versez-la en 3 fois sur le chocolat, en remuant bien entre chaque ajout.
Incorporez le reste de crème froide. Recouvrez de film alimentaire et placez cette ganache 3 h au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 200 °C. Faites fondre la moitié du beurre. Avec le reste, graissez une plaque tapissée de papier cuisson.
Fouettez les blancs et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Sans cesser de battre, incorporez la farine et le beurre fondu.
Répartissez cette pâte en petits tas du volume d'une grosse cuillerée à soupe en les espaçant. Aplatissez légèrement la surface avec le dos d'une cuillère. Enfournez 4 mn environ, jusqu'à ce que les bords soient juste dorés.
Enroulez les tuiles en cornets dès la sortie du four, en vous servant de vos mains ou sur des petits cônes à cornets. Laissez refroidir.
Battez la ganache 8 à 10 mn au batteur ou au robot pour l'aérer, puis versez-la dans une poche munie d'une douille cannelée. Garnissez-en les cornets et parsemez de pistaches.

Douces mignardises

Saucisson trompe-l'œil

8 15 MN 10 MN 30 MIN

250 g de chocolat noir 140 g de sablés nature ou au chocolat 80 g de fruits secs (noix, amandes, noisettes, cacahuètes) 1 gros œuf 130 g de beurre 30 g de sucre glace.

Cassez le chocolat en morceaux et coupez le beurre en dés. Faites-les fondre ensemble au bain-marie ou à feu doux. Versez dans un saladier et laissez tiédir.
Écrasez grossièrement les sablés. Concassez les fruits secs. Battez l'œuf. Ajoutez le tout dans le chocolat et mélangez. Recouvrez de film alimentaire et réservez 30 mn au réfrigérateur.
Façonnez un gros rouleau avec la pâte. Enfoncez la pulpe d'un doigt ici et là comme pour figurer les irrégularités d'un saucisson. Emballez dans du film alimentaire et réservez au frais.
Déballez le saucisson au moment de servir. Roulez-le dans le sucre glace à plusieurs reprises puis frottez-le pour en ôter l'excédent. Tranchez-le.

Supplément de goût

Vous pouvez ajouter quelques pincées d'épices de Noël (badiane, cannelle) en poudre.

Cœurs de guimauve

8 10 MN 15 MN

150 g de chocolat noir 100 g de confiture au choix 250 g de marshmallows 20 g de beurre 24 sablés.

Coupez les marshmallows en morceaux. Mettez-les dans un saladier en verre généreusement beurré. Posez-le au-dessus d'une casserole d'eau bouillante de manière que le fond ne touche pas l'eau, puis faites-les fondre grossièrement sans cesser de tourner.
Déposez un peu de confiture au centre de chaque sablé, couvrez de la préparation précédente et laissez refroidir.
Cassez le chocolat en morceaux. Faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Laissez tiédir et nappez-en les sablés, à l'aide d'un entonnoir distributeur à piston si vous en disposez. Laissez refroidir et réservez au frais jusqu'à la dégustation.

★★ Tout prêt ★★

Remplacez les bonbons par du« fluff », cette pâte de guimauve typiquement américaine et très pratique que l'on peut trouver en ligne et dans certains commerces

Mendiants blancs

8 20 MN 10 MN

300 g de chocolat blanc 150 g de fruits secs moelleux et de fruits confits 100 g d'amandes et de pistaches mélangées.

Râpez le chocolat ou hachez-le finement. Faites-le fondre au bain-marie à feu doux sans cesser de remuer. Versez-le dans les empreintes d'un moule à mendiants.
Concassez les amandes et les pistaches. Disposez-les avec les fruits à la surface du chocolat. Enfoncez-les légèrement avec le doigt puis laissez durcir à température ambiante. Conservez au réfrigérateur.

Attention !

Le chocolat blanc fond plus vite que le noir et a tendance à s'agglomérer s'il surchauffe. Oubliez le four à micro-ondes au profit du bain-marie. Une simple casserole, ou un saladier en métal, posé sur une casserole d'eau bouillante fait l'affaire.

10 idées de sablés à faire en famille

Étoiles à la cannelle

Mélangez 125 g de beurre ramolli en pommade avec 10 g de sucre de canne, 1 œuf, 1 c. à café de cannelle et 200 g de farine tamisée. Formez une boule et couvrez d'un torchon. Réservez au frais 1 h. Étalez la pâte puis découpez des étoiles avec un emporte-pièce. Déposez les biscuits sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 10 à 15 mn à 180 °C en surveillant la cuisson. Laissez-les refroidir puis décorez-les à l'aide d'un un stylo alimentaire.

Boules de Noël

Mélangez 200 g de farine, 100 g de sucre, 10 cl d'huile neutre et le zeste d'1 citron bio, jusqu'à former une boule de pâte. Formez des petites boules à la main puis déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 10 mn à 180 °C en surveillant la cuisson. Laissez refroidir puis roulez-les dans du sucre glace.

Au chocolat

Mélangez 125 g de beurre ramolli en pommade avec 10 g de sucre de canne, 1 œuf et 200 g de farine tamisée. Séparez la pâte en deux et, dans l'un des saladiers, versez 2 c. à soupe de chocolat en poudre. Couvrez et réservez 1 h au frais. Étalez les pâtes et découpez-y des étoiles ou des ronds. Coupez les sablés en deux puis collez une moitié neutre avec l'autre moitié au chocolat. Enfournez 10 à 15 mn à 180 °C en surveillant la cuisson.

Sablés diamants

Fouettez 240 g de beurre mou avec 100 g de sucre, les graines d'une gousse de vanille et 1/2 c. à café d'extrait de vanille, jusqu'à obtenir un mélange homogène et crémeux. Versez 320 g de farine tamisée et formez une boule de pâte. Divisez-la et formez 2 boudins. Filmez et réservez 1 h au frais. Roulez-les dans le sucre cristal puis coupez-les en tranches d'1 cm d'épaisseur. Déposez les sablés sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 10 à 15 mn à 180 °C, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Aux épices

Mélangez au batteur 140 g de beurre pommade avec 140 g de sucre. Ajoutez 1 œuf, 1 c. à café d'arôme vanille et mélangez. Incorporez 300 g de farine avec 2 g d'épices et de la fleur de sel puis fouettez jusqu'à former une boule. Filmez et réservez au frais. Étalez la pâte et coupez aux motifs choisis. Déposez les sablés sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 10 à 15 mn à 180 °C, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

À la confiture

Mélangez 250 g de farine avec 150 g de beurre pommade et 90 g de sucre glace. Ajoutez 1 jaune d'œuf et quelques gouttes d'extrait de vanille. Formez une boule. Filmez et réservez au frais 1 h. Étalez la pâte, détaillez des cercles avec un emporte-pièce ou une tasse à café. Faites un petit trou avec une paille sur la moitié des cercles. Enfournez le tout 10 mn à 180 °C. Laissez refroidir puis tartinez les moitiés pleines de confiture et refermez avec les moitiés percées. Saupoudrez de sucre glace (facultatif).

Saveur amande

Mélangez 250 g de farine avec 150 g de beurre pommade et 90 g de sucre glace. Ajoutez 1 jaune d'œuf, quelques gouttes d'extrait de vanille et 75 g d'amandes. Formez une boule. Filmez et réservez au frais 1 h. Étalez la pâte, détaillez des motifs avec un emporte-pièce. Enfournez le tout 10 mn à 180 °C.

En guirlande

Travaillez la pâte sablée en mélangeant 125 g de beurre mou avec 250 g de farine puis ajoutez 125 g de sucre et 1 œuf. Formez une boule sans trop travailler la pâte. Filmez et réservez 1 h au frais. Étalez la pâte et découpez-y des formes. Formez des petits trous avec une paille (pour y glisser un ruban). Enfournez 10 à 15 mn à 180 °C et formez une guirlande en accrochant chaque biscuit au ruban.

Croissants de lune

Mélangez 280 g de farine avec 1 c. à café de levure, 210 g de beurre mou, 100 g de poudre de noisettes et 70 g de sucre jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Formez des petites boules de pâte de la taille d'une noix. Aplatissez-les et donnez-leur une forme de croissants. Déposez les sablés sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 10 mn à 200 °C. Laissez refroidir puis roulez-les dans du sucre glace.

Cookies de Noël

Mélangez 110 g de beurre mou avec 1 œuf et 40 g de sucre roux, 200 g de farine, 50 g de poudre d'amandes, 1/2 c. à café de bicarbonate et 1/2 c. à café de levure chimique. Formez une boule, filmez et réservez au frais 1 h. Formez des boules de la taille d'une noix et aplatissez-les avec la paume de la main. Déposez dessus des pépites de chocolat.
Enfournez 15 mn à 180 °C.

Valse gourmande à Vienne

Visiter la capitale autrichienne au moment des fêtes de fin d'année, c'est comprendre en un clin d'œil pourquoi elle a été élue, pour la troisième fois en cinq ans, ville la plus agréable du monde. En arpentant ses rues, chorales, décorations féeriques et petits plaisirs sucrés y ajoutent, le temps de quelques semaines, une touche de magie.

Vin chaud et petits biscuits

Cité romantique par excellence, Vienne ne peut se départir de son histoire. Ancienne résidence d'été de la famille impériale, le château de Schönbrunn se mue chaque année en marché de Noël. Devant la façade, un immense sapin lumineux est installé et des mélodies de chants de l'Avent se font entendre. De jolies échoppes proposent des produits artisanaux, tandis que la douce odeur de petits gâteaux typiques met l'eau à la bouche, comme celle des « vanille kipferl », des sablés à la vanille en forme de croissant que les Autrichiens adorent réaliser au moment de Noël. Les amoureux de ce type de marchés ne manqueront pas non plus celui de la

✶ Le menu de Noël ✶

Le 24 décembre, le repas est plutôt léger, beaucoup optant pour de la carpe à la bière… autrichienne, bien entendu. Le repas se termine par des petits biscuits variés et du pain d'épices. Le lendemain, place à la dinde ou au chapon, accompagnés de chou rouge et de pommes de terre. Pour le dessert, les petits biscuits peuvent faire leur retour, mais certaines familles préfèrent déguster un « Mohn Himbeertorte », un délicieux gâteau composé de fromage blanc, de graines de pavot et de framboises.

place de l'Hôtel de Ville, le plus grand et le plus ancien de Vienne, avec ses chalets massés autour d'une immense couronne. Avec un verre de « glühwein » (un vin chaud) à la main, l'hiver autrichien se fait toujours plus doux.

L'expérience d'un café authentique

Pour se réchauffer, rien de mieux que de se réfugier dans l'un des cafés viennois typiques, où le temps semble suspendu. Leurs loges, leurs chaises Thonet, leurs tables en marbre et leurs excellents cafés leur ont valu, en 2011, d'être inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Parmi eux, le café Demel est une institution : la cour impériale s'y fournissait et Sissi appréciait particulièrement ses langues de chat. Laissez-vous tenter par un authentique chocolat viennois, les meilleurs de la ville selon certains. L'épais breuvage au goût prononcé se marie parfaitement à la légère crème fouettée tout juste sucrée. Pour l'accompagner, commandez une part de « sachertorte », dont vous pouvez suivre la confection depuis la cuisine ouverte. Ce gâteau, mis au point par Franz Sacher en 1832, se compose de trois couches de génoise au chocolat entre lesquelles est étalée une belle épaisseur de confiture d'abricots, le tout recouvert par un glaçage au chocolat noir.

Une cuisine généreuse

Dans le quartier de l'université, le restaurant Figlmüller symbolise à lui seul l'art de vivre à la viennoise ; son « schnitzel », une escalope viennoise, est la spécialité de la maison depuis plus de cent quinze ans. Si, à l'origine, ce plat de viande était à base de porc, une variante au veau et une végétarienne sont aujourd'hui proposées. Pour y goûter, il faut d'abord braver la longue file d'attente… ou se rendre dans le deuxième établissement, une centaine de mètres plus loin. Une fois attablé, il ne reste plus qu'à prendre son temps : chez Figlmüller, la taille de l'escalope est supérieure à celle de l'assiette ! En guise de balade digestive, on peut aller faire un tour du côté du Graben, une grande rue piétonne, pour y admirer les lumières suspendues et les vitrines décorées pour les fêtes. Vienne a décidément quelque chose de magique.

« Kekse », c'est quoi ?

Quand vient la période de l'Avent, de petits biscuits sablés joliment décorés font leur apparition : les « kekse ». Leur forme et leur recette varient en fonction des goûts et des habitudes : étoile, sapin, croissant, parfumé à la vanille, au gingembre, à la cannelle ou encore fourré à la confiture. Une chose est immuable : on en retrouve toujours sur les tables des fêtes.

Chocolat viennois fait maison

6 10 MN 15 MN

- **200 g de chocolat noir**
- **1 l de lait**
- **20 cl de crème liquide**

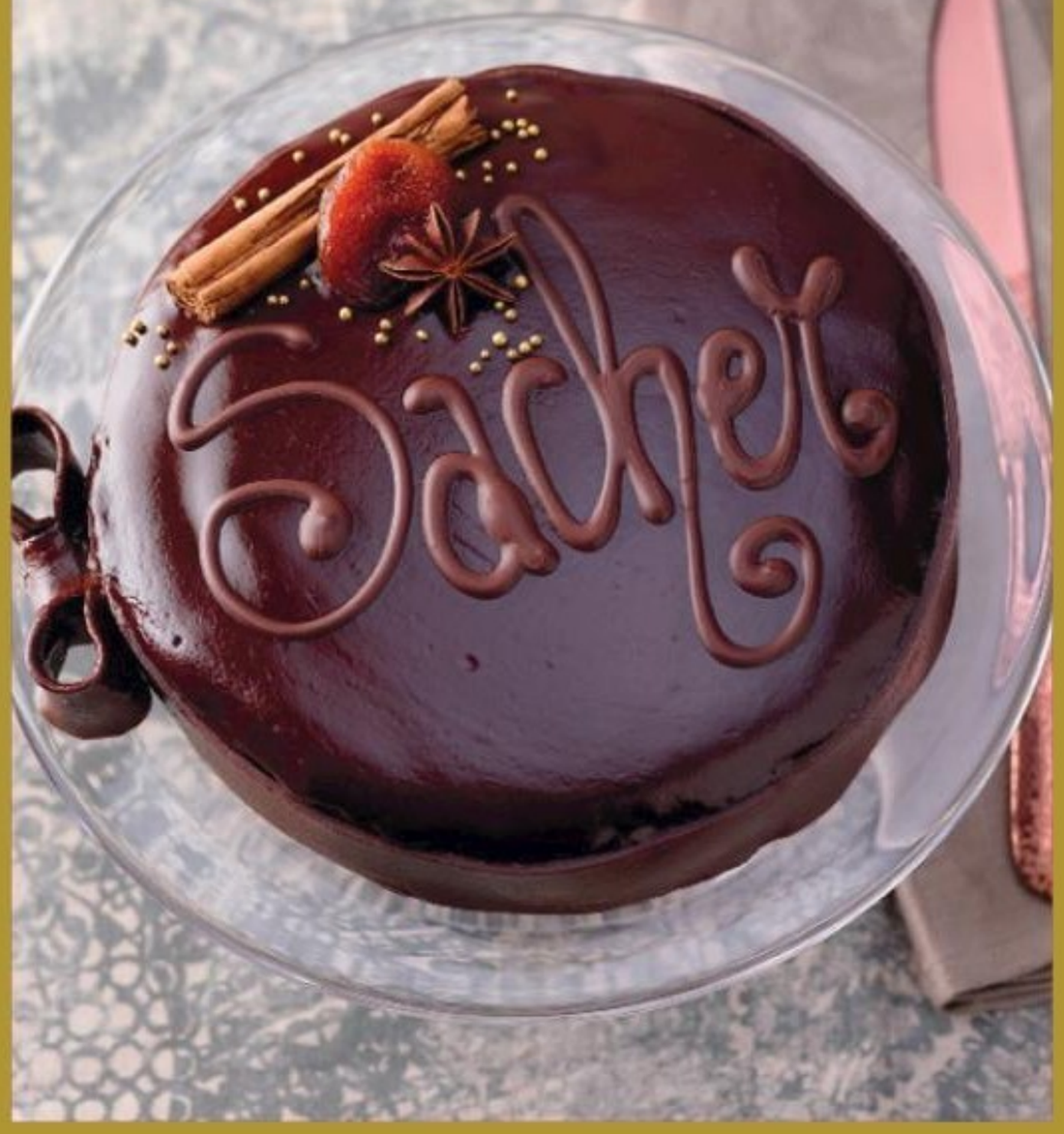
Hachez le chocolat avec une râpe.
Versez le lait dans une casserole, ajoutez 10 cl d'eau. Portez à ébullition puis ajoutez le chocolat et remuez. Laissez cuire 15 minutes à feu très doux en tournant de temps en temps avec une cuillère en bois. Filtrez et laissez refroidir.
Montez la crème très froide en chantilly avant de servir.
Faites réchauffer doucement le chocolat. Fouettez-le légèrement et versez-le dans les tasses.
Posez dessus 1 c. à soupe de chantilly et dégustez. Les plus gourmands peuvent y ajouter des marshmallows. Vous pouvez également ajouter 1/4 de gousse de vanille dans la cuisson du chocolat ou un 1/2 bâton de cannelle.

★★ Le saviez-vous ? ★★

Le café viennois a été nommé ainsi parce qu'en Autriche, lors des hivers rigoureux, les fiacres buvaient des cafés chauds avec de la crème dessus.

★★ Gâteau culte ★★

En 1832, l'apprenti pâtissier Franz Sacher remplace son chef, malade, lors d'un dîner important. Il réalise un gâteau au chocolat fondant, garni de confiture d'abricots et recouvert d'un glaçage au chocolat. Un véritable succès dans toute la ville et qui, depuis, a traversé les frontières.



Sacher ou Sachetorte

6 20 MN 50 MN 3 H

- **300 g de chocolat noir amer**
- **12 œufs + 3 blancs**
- **180 g de beurre**
- **225 g de sucre en poudre**
- **180 g de farine**
- **1,5 c. à café d'extrait de vanille**
- **1 pincée de sel.**

Pour la garniture et la couverture :
- **90 g de beurre**
- **300 g de chocolat noir amer**
- **450 g de confiture d'abricots.**

Préparez le gâteau : préchauffez le four à 180 °C. Coupez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Mélangez à la spatule puis lissez et laissez tiédir.
Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Mélangez les jaunes avec le chocolat fondu et la vanille.
Montez les blancs en neige et ajoutez la pincée de sel. Versez le sucre au fur et à mesure.
Incorporez un tiers des blancs dans le chocolat et mélangez en soulevant la masse. Puis ajoutez la farine tamisée et le reste de blancs.
Versez la pâte dans un moule à manqué (Ø 26 cm) beurré et fariné. Lissez la surface et enfournez 45 mn. Laissez tiédir puis démoulez.
Faites chauffer la confiture à feu doux. Coupez le gâteau en deux dans le sens de l'épaisseur avec un couteau à pain. Tartinez l'intérieur de confiture et recouvrez avec l'autre moitié.
Faites fondre le chocolat de couverture avec le beurre et lissez. Versez sur le gâteau en étalant à la spatule. Réservez 3 h au frais avant de servir.

Chaud devant !

8 recettes 100 % réconfort

Déguster un chocolat bien chaud au goûter, au retour d'une balade par grand froid ou même le lendemain du réveillon, c'est du pur bonheur en hiver. On dit merci aux Mayas qui ont inventé la recette, et à Christophe Colomb qui nous l'a rapportée !

1 Cannelle et vanille

Portez à frémissement 60 cl de lait avec un petit bâton de cannelle, 1/2 gousse de vanille fendue et grattée et 30 g de sucre roux. Versez ensuite 30 cl de crème liquide et mélangez jusqu'aux premières bulles. Couvrez et laissez infuser 5 mn. Râpez 250 g de chocolat pendant ce temps. Filtrez le liquide et versez-le sur le chocolat sans cesser de mélanger. Transvasez le tout dans une casserole et réchauffez à feu doux. Répartissez dans les tasses et couvrez de chantilly. Saupoudrez de cacao et dégustez.

2 Classique

Portez 1 l de lait entier à frémissement. Versez en filet un quart du liquide bouillant sur 300 g de chocolat noir (à 70 % de cacao) concassé. Lorsque celui-ci est fondu, ajoutez progressivement le reste de lait en mélangeant. Réchauffez à feu doux puis fouettez au mixeur plongeant pour que le chocolat chaud soit mousseux. Sucrez à votre goût. On peut remplacer le chocolat noir par du blanc.

Avant de servir, on en rajoute ! Des mini-guimauves, bien sûr, pour les plus jeunes, des sablés, des mini-madeleines, des morceaux de cake ou de cookie, des copeaux de chocolat, des dés de fruits, des petits personnages de Noël en chocolat, en sucre ou en pâte d'amandes...

3

Aux 2 chocolats

Portez ensemble à ébullition 40 cl de crème liquide, 1 c. à soupe de cacao nature, 40 g de sucre et 2 pincées de fleur de sel. Versez sur 200 g de chocolat noir râpé. Réchauffez 2 mn. Pendant ce temps, portez à ébullition 40 cl de lait concentré non sucré, versez-le sur 200 g de chocolat au lait concassé puis mixez. Superposez les deux préparations dans des verres et couvrez de crème fouettée.

4

Fruits rouges et orange

Compotez 10 mn ensemble 200 g de myrtilles surgelées (ou autres fruits rouges), 30 g de sucre, 3 gouttes d'extrait de vanille et 5 cl de jus d'orange. Réservez. Préparez un chocolat chaud classique, ajoutez quelques fruits rouges entiers dans les verres puis recouvrez de la compotée. Décorez d'éclats de chocolat noir et de sablés concassés.

5

Irish-coffee réinterprété

Préparez 50 cl de café sucré très chaud. Faites fondre ensemble 200 g de chocolat noir, 40 cl de lait entier et 30 g de sucre roux. Mélangez les deux préparations et versez dans les verres. Ajoutez 2 à 4 c. à soupe de whisky irlandais tiédi puis couvrez d'un généreux dôme de chantilly et d'un trait de liqueur de café.

6

Mocaccino

Faites tiédir ensemble 7 cl de sirop (ou de liqueur) de café et 3 c. à soupe de cacao nature en poudre puis versez dans les verres. Ajoutez un expresso serré par verre puis répartissez 1 l de lait bouillant fouetté au mixeur plongeant jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Mélangez, décorez de mousse de lait ou de crème fouettée et servez.

7

Chaud-froid

Dans la recette du chocolat chaud classique, remplacez la moitié du lait par de la crème anglaise. Ajoutez 1 boule de glace au chocolat ou à la vanille, ou 1 bonne cuillerée de crème de marrons bien froide.

8

British

Ajoutez 3 gouttes d'extrait de menthe poivrée et 1 c. à café de jus de citron à un chocolat chaud classique et servez garni de 2 biscuits au chocolat et à la menthe par verre.

Le bon geste

COMMENT CASSER LE CHOCOLAT ?

Pour préparer la boisson mythique, l'idéal est de râper le chocolat avec la lame d'un bon couteau, plutôt que de le concasser. On peut aussi le choisir en pistoles, ces petites pastilles qui fondent facilement et rapidement.

Par Emma Zrour

Trio d'excellence
Un coffret de 3 thés bio (blanc, noir et vert) de Noël. ***Terre d'Oc, thé bio, 18 €, chez Nature & découvertes.***

Confiserie
Un coffret en collaboration avec Jardins de l'Hermitage, comprenant du thé noir au nougat de Montélimar, des thés verts et Oolong et du nougat. ***Chabert & Guillot, Pause gourmande autour du nougat, 9,90 € (180 g).***

Gain de place
Elle a tout d'une grande : rapidité, facilité et design. ***Delta Q, machine à expresso avec 100 capsules MiniQool jaune, 69 €.***

Un conte à dévorer
Embarquement immédiat dans l'univers féerique d'Hoffmann avec cette création 100 % cacao. Personnage en chocolat au lait, garni de grignotines enrobées de chocolat au lait et noir. ***Edwart, Casse-Noisette, 42 €.***

Le marché de Noël

À vos marques ! Que l'on soit bec sucré ou fan des arts de la table, la quête du cadeau idéal commence dès aujourd'hui.

Fait-main
Plus besoin d'acheter la baguette du soir avec ce kit pour les préparer à la maison. ***Cookut, Kit Baguettes, 29,90 €.***

Pour tous les gourmands
Réalisez des cannelés comme un véritable pro grâce aux moules en cuivre qui apporteront le croustillant à l'extérieur et le moelleux à l'intérieur. ***Mauviel 1830, collection M'Passion, 131,60 € (ø 55 mm).***

Colorée
Assiette plate en grès multicolore. ***Maisons du monde, 6,99 € l'unité ou 41,94 € le lot de 6 (ø 27 cm).***

2 en 1

Lame fine et gros grains, les plus utilisées, en un seul ustensile.
Microplane, Râpe duo Gourmet, 34,95 €.

Des douceurs

Calissons d'Aix, amandes enrobées de chocolats, mendiants du Roy, nougat blanc, orangettes… Le plus dur sera certainement de s'arrêter de tout dévorer !
Confiserie du Roy René, coffret confiseries et chocolats, 50,95 €.

Bonne cause

Tablette de Noël chocolat au lait en vente du 22 novembre au 24 décembre en faveur de l'Association Petits Princes.
Compagnons du goût, Tablette de Noël chocolat au lait, 3 €.

Grand cru

Huile d'olive italienne monovariétale typique de la région des Pouilles, aux notes d'herbes coupées, de pomme fraîche, de fleur d'olivier et de cœur de laitue.
Oliviers & Co, Huile de Noël Sabino Leone, 29 €.

Soirées d'hiver

Les grands classiques réunis en un coffret.
English Tea Shop, coffret Moments de fête bio, 19,90 € (32 sachets).

Le plein de crêpes dentelles

Une composition bretonne pour une attention particulièrement gourmande et festive.
Gavottes, coffret La Craquante, 17,95 €.

100 % naturel

Des préparations aromatisées pour assaisonner.
Ocni, bouteille à râper, ketchup ou moutarde, 22,90 €.

Douceurs

16 marrons glacés réalisés à partir de châtaignes d'Ardèche AOP, dans un coffret métal.
Sabaton, marrons glacés, 24 €.

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

IDÉES CADEAUX

Par Emma Zrour

Tout-en-un

Coffret d'infusions avec gourde isotherme. ***Voyage des sens, 12,99 €, chez Lidl.***

Pris la main dans le sac

La famille des iconiques papillotes accueille des chocolats à la guimauve cacao et caramel ultra fondante et gourmande. ***Révillon, Les Papillottes guimauves noir & lait, 8,49 € (300 g).***

Froid-chaud

Grâce à sa double paroi, elle maintient la chaleur en hiver et la fraîcheur en été. ***Sigg, gourde Meridian Sumatra en acier inoxydable, 39,95 € (0,5 l).***

Terroir

Trois huiles d'olive vierge extra AOP d'exception, sublimées par la saveur de la truffe noire. ***Plantin, coffret Collection origine, 57 € (3 x 100 ml).***

La saison est ouverte

Chaussez vos skis avec ces fritures en chocolat. ***Fauchon, Fritures de Noël, 11,37 €.***

Chiné

La célèbre maison d'arts de la table fait revivre cinq de ses modèles de cuillères à dessert en métal argenté en collaboration avec les ateliers de gravure Monnette et gravées à la main. ***Monnette X Degrenne, cuillère à dessert, 35 € l'unité.***

Écrin de fêtes

Coffret collector avec trois délicieuses recettes de pain d'épices pur miel. ***La maison Mulot & Petitjean, boîte de pain d'épices, 18,90 €.***

Casse-noisette

Casse-noix en bois peint à la main. ***KitchenCraft, Wooden Female Nutcracker, 40,50 € (h. 26 cm).***

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

Made in France

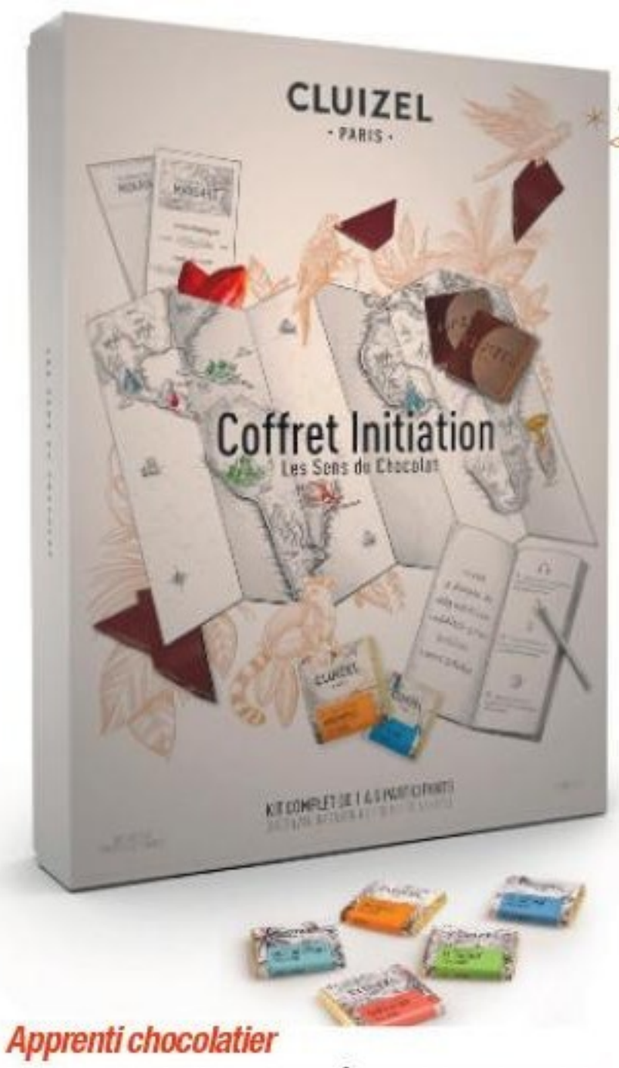
Bol fabriqué à la main personnalisable avec l'inscription de votre choix. ***Maison Roussot, bol Couronne cœur, 21 € (ø 14,5 cm).***

Régressif

Des guimauves (presque) du pôle Nord !
Sophie M, Les oursons givrés, 33 €.

Plaisir d'offrir

Pour accompagner tous les moments de la journée : café, goûter ou petit creux.
Vincent Guerlais, Coffret de mini-tablettes, 5 parfums, 9,90 € (120 g).



Apprenti chocolatier

Un parcours ludique pour découvrir les chocolats utilisés par la manufacture familiale. ***Cluizel, Coffret initiation Les Sens du chocolat, 51,45 €.***

Trompe-l'œil

Une recette savoureuse et croquante (praliné aux amandes, noisettes, pistaches enrobage cacao brut) pour profiter de l'instant présent.
Patrick Agnellet, Le Cigare, 5,80 €.

Mots d'amour

Dix petites boîtes de biscuits assortis pour souhaiter un joyeux Noël à tous ses proches.
Shanty Biscuits, Coffret de 6 biscuits, 8,50 € l'unité.

Incontournable

Une trilogie d'assortiments de chocolats noirs d'exception : Ghana 50 %, Équateur 65 %, Côte d'Ivoire 80 %.
Ferrero Rocher, Origins, 10,29 € (300 g).

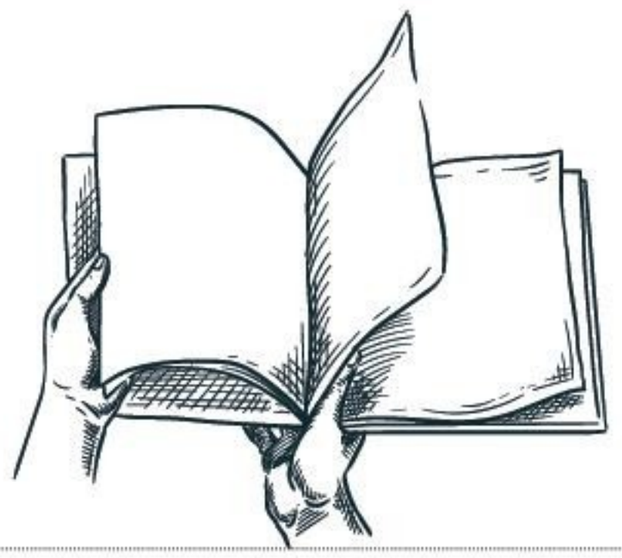
Smoothies

Petit mixeur pour une détox de légumes ou de fruits.
Nutribullet 600, à partir de 69,90 €.

Par Emma Zrour

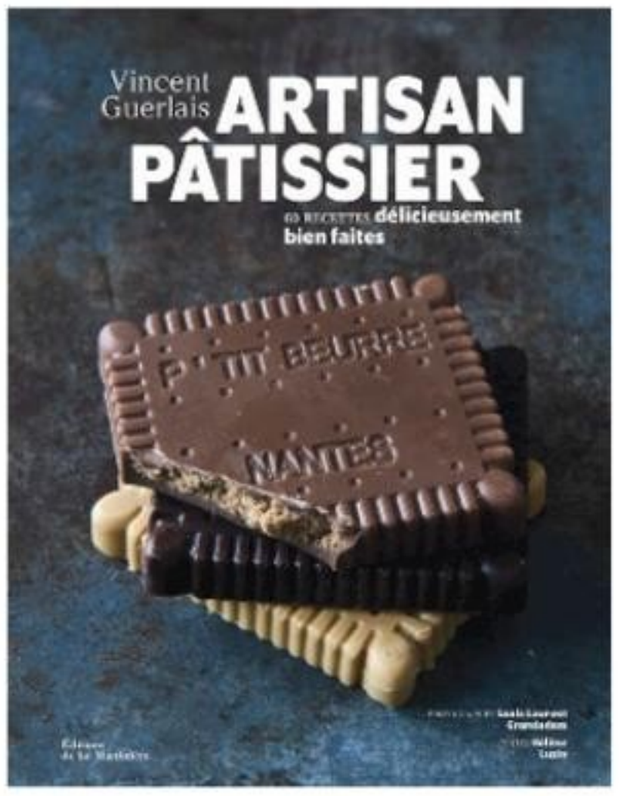
Au rayon livres

Dans la hotte du Père Noël, des livres de cuisine à offrir ou à s'offrir pour le plaisir des papilles et des pupilles.



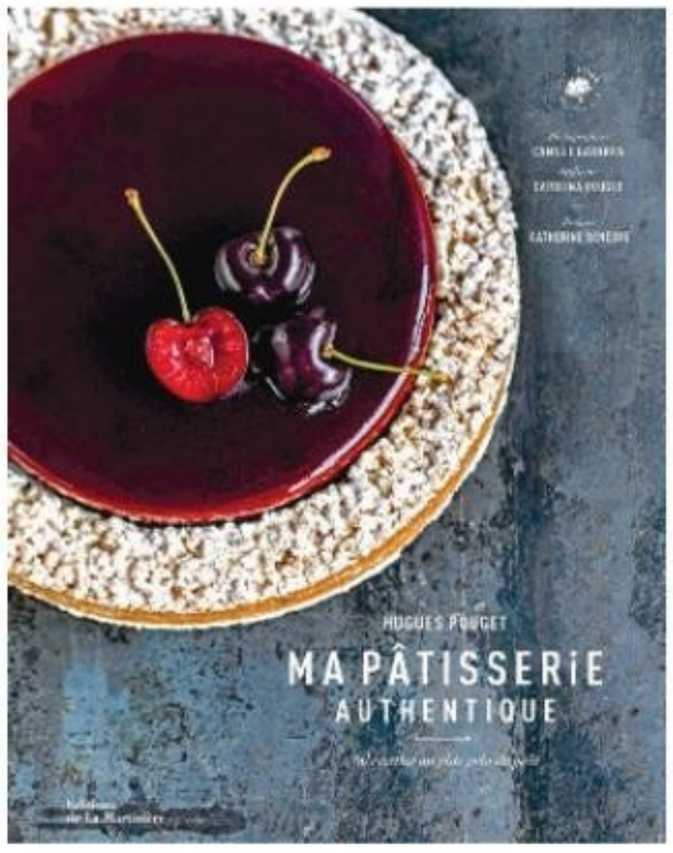
Hommage généreux

À l'occasion des 140 ans de la chocolaterie française et artisanale Weiss, 20 chefs français et étrangers livrent leurs recettes de pâtisseries. Une véritable source d'inspiration qui permettra de cuisiner comme un vrai professionnel. Découvrez les coulisses de cette entreprise du patrimoine vivant et partez à la rencontre d'Eugène Weiss.
« Audaces de chocolat », de Claire Pichon, Éditions de La Martinière, 30 €.



Sacerdoce

Religieuse mangue-passion, mont-blanc cassis, chou pistache, chausson aux pommes, pavlova agrumes ou profiteroles… Une multitude de recettes se dévoile au fil de ce magnifique ouvrage gourmand et généreux.
« Artisan pâtissier », de Vincent Guerlais, Éditions de La Martinière, 39 €.



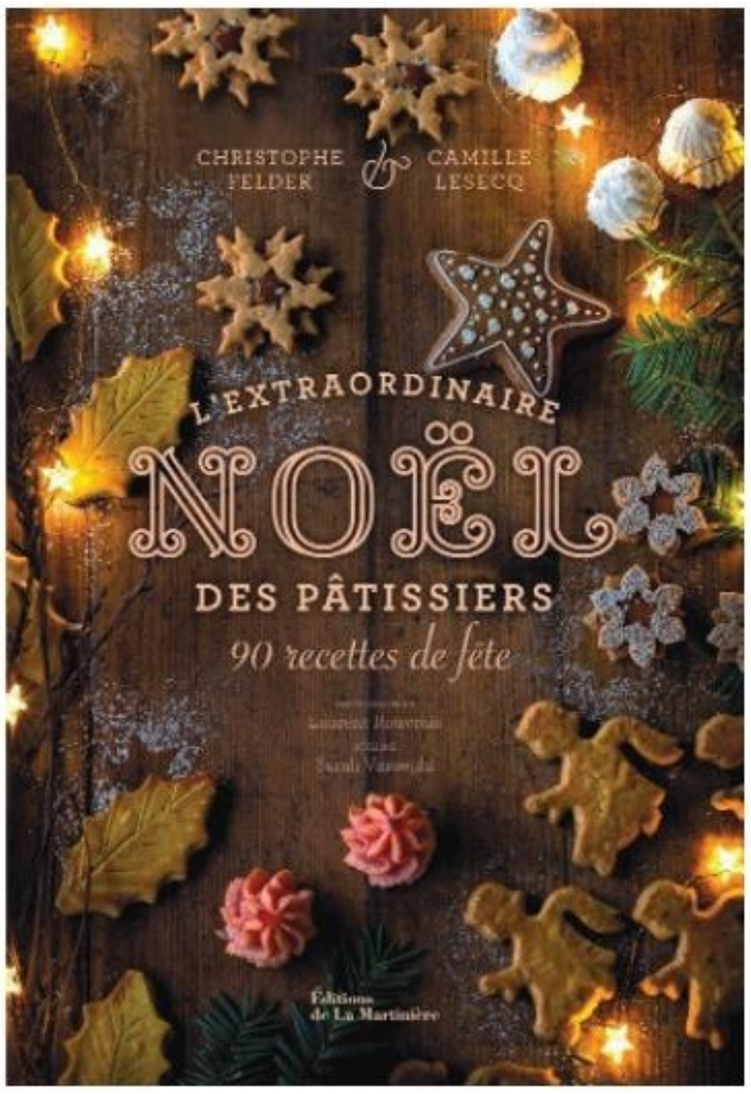
Artisan engagé

Depuis plus de dix ans, le chef pâtissier Hugues Pouget régale les papilles des amateurs de saveurs authentiques qui passent le seuil de sa pâtisserie. Il nous livre des recettes exceptionnelles dont sa tarte au pamplemousse, sa charlotte aux framboises ou l'intemporel mille-feuille.
« Ma pâtisserie authentique », de Hugues Pouget, Éditions de La Martinière, 35 €.

Bluffant

Retrouvez toutes les pâtisseries préférées de Zoé, des recettes de famille à celles découvertes lorsqu'elle officiait dans les cuisines. Un univers de gourmandise où elle demande simplement d'avoir de l'audace : attachez votre tablier, lancez votre musique et pâtissez.
« La Fabrique à gâteaux de Zoé », de Zoé François, éd. Hachette cuisine, 35 €.

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.



Savoir-faire

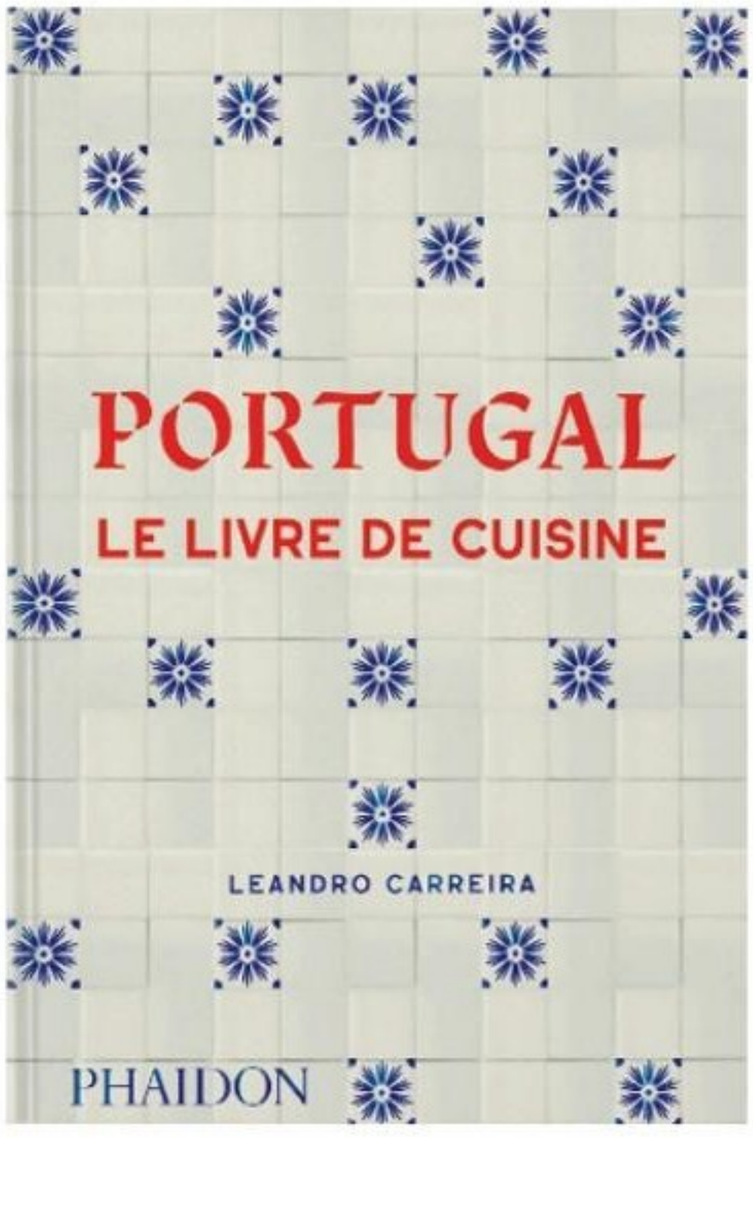
Stollen, brioches, bûches, bredele… Le duo de pâtissiers alsaciens nous livre recettes et secrets de chefs pour déployer de la féerie dans votre cuisine. Quatre-vingt-dix recettes de fêtes pour entrer par la grande porte dans l'atmosphère excitante de Noël.

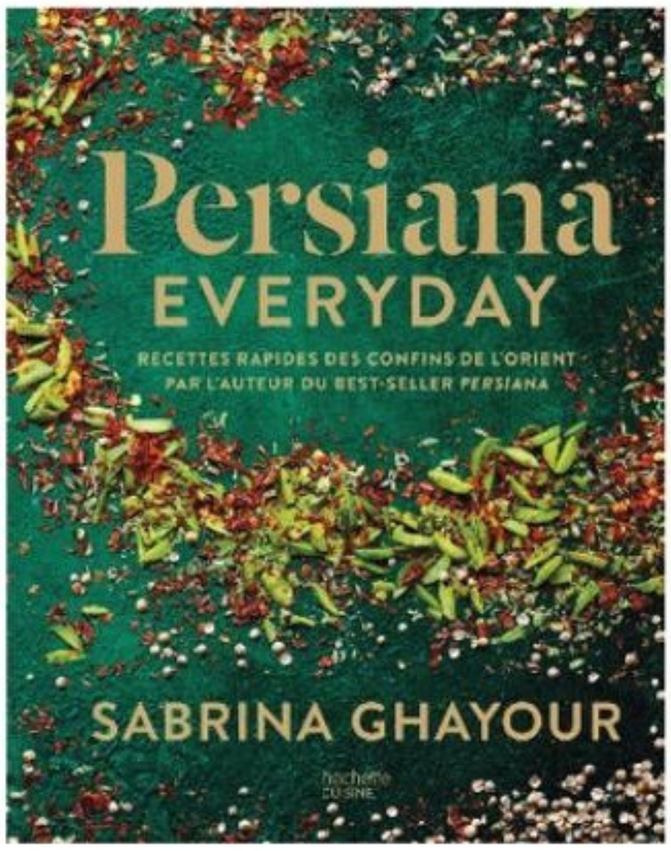
« L'Extraordinaire Noël des pâtissiers », de Christophe Felder et Camille Lesecq, Éditions de La Martinière, 35 €.

Voyage culinaire

Ce véritable festival de 450 recettes classiques et contemporaines rend hommage à la gastronomie de nos voisins portugais. Ce voyage historique, culturel et social nous transporte dans une cuisine entre terre et mer. À savourer dès les premières pages.

« Portugal, le livre de cuisine », de Leandro Carreira, éd. Phaidon, 49,95 €.





La Perse à votre table

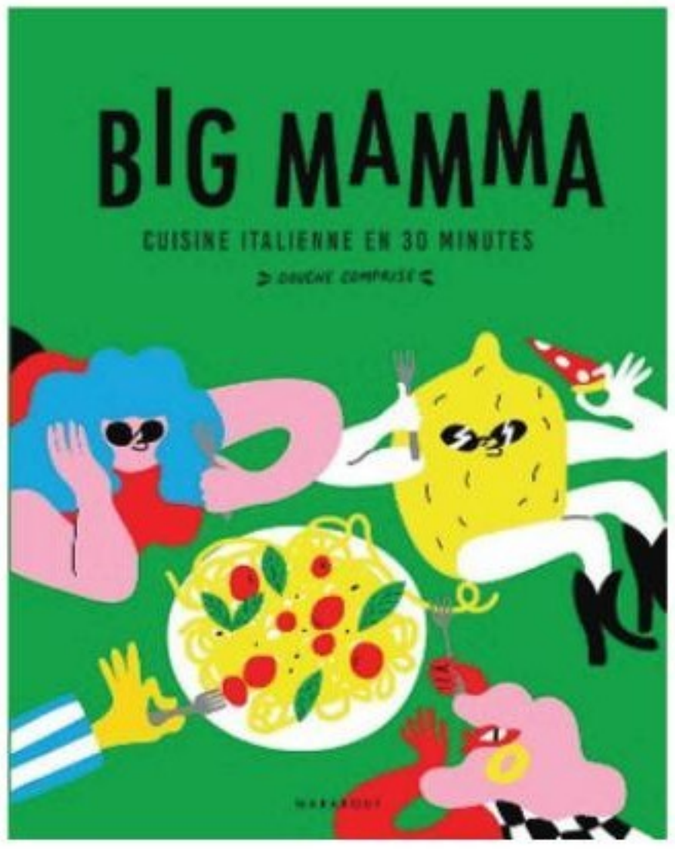
Découvrez le meilleur de la cuisine du Moyen-Orient : halloumi rôti, brick, shawarma, aubergines rôties à la grenade… Cent recettes simples, rapides et délicieuses pour vous faire voyager et découvrir une cuisine ancestrale et généreuse.

« Persiana Everyday », de Sabrina Gayour, éd. Hachette cuisine, 29,95 €.

Choco-thérapie

Épatez votre entourage avec 40 recettes de pâtisserie autour du chocolat, avec des pas à pas précis et illustrés pour transporter nos papilles vers des recettes innovantes et inratables.

« Recettes sublimes et sages au chocolat », de Marie & Maud Chioca, coll. « Saines gourmandises », éd. Terre vivante, 19 €.



La Squadra

La team parisienne, désormais célèbre pour ses restaurants italiens, a sélectionné les meilleurs secrets de ses chefs pour cuisiner les plats les plus rapides et les plus gourmands. Cent idées généreuses à partager.

« Big Mamma – Cuisine italienne en 30 minutes », éd. Marabout, 25 €.

10 idées de pâte à tartiner

C'est le plaisir crémeux du matin ou du goûter, mais aussi en cas de petite faim, et il existe de nombreuses façons gourmandes d'en varier la composition. De quoi s'adapter à toutes les envies !

À l'avocat

Mixez la chair d'un gros avocat avec 2 c. à soupe bombée de cacao et 100 g de sucre. Ajoutez 150 g de chocolat noir fondu et 80 g de purée de noisettes. Mélangez bien et conservez au frais.

Aux marrons

Faites fondre 200 g de chocolat, ajoutez 100 g de crème de marrons, 4 ou 5 marrons glacés émiettés et 3 c. à soupe d'huile de noisettes.

Choco-coco

Faites fondre au bain-marie 200 g de chocolat blanc à la noix de coco (type Galak) avec 15 cl de lait concentré sucré. Ajoutez 3 c. à soupe de crème de coco et 40 g de noix de coco râpée.

Aux pistaches

Torréfiez au four 150 g de pistaches 8 mn à 150 °C, puis laissez tiédir et mixez-les avec 100 g de chocolat blanc râpé, 80 g de sucre et 5 c. à soupe d'huile neutre. Procédez en plusieurs cessions, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Au praliné

Faites fondre 150 g de Pralinoise avec 100 g de chocolat noir. Mixez 100 g de pralin en chapelure et ajoutez-le. Mélangez.

Au caramel

Faites fondre 100 g de sucre jusqu'à ce qu'il caramélise et, hors du feu, ajoutez 15 cl de crème entière bien chaude puis 50 g de beurre salé coupé en dés. Incorporez ensuite 180 g de chocolat noir fondu et mélangez.

Au pain d'épices

Supprimez les croûtes de 4 tranches de pain d'épices puis mixez-les avec 150 g de chocolat coupé en morceaux et 80 g de poudre d'amandes. Versez 20 cl de crème entière bouillante et 2 c. à soupe de miel liquide sur le mélange, puis mixez à nouveau. Ajustez la saveur sucrée à votre goût en ajoutant du miel.

À l'orange

Faites fondre 200 g de chocolat avec 80 g de beurre et 1 sachet de sucre vanillé. Ajoutez 15 cl de lait concentré sucré, 3 à 5 c. à soupe de jus d'oranges pressé et filtré, et 50 g d'écorces d'oranges confites hachées.

À la mangue

Mixez la chair d'1/2 mangue avec 10 cl de lait concentré sucré et 30 g de sucre. Filtrez. Faites fondre 200 g de chocolat au lait avec 50 g de beurre, puis ajoutez la purée de mangue et mélangez.

Aux abricots secs

Couvrez 150 g d'abricots secs avec de l'eau bouillante puis laissez réhydrater au moins 8 h. Égouttez, coupez en morceaux et mixez avec 100 g de beurre fondu additionné de 2 gouttes de vanille liquide. Mélangez ensuite avec 200 g de chocolat blanc fondu.

Abonnez-vous vite !

OFFRE GASTRONOME

8 N° DE MAXI CUISINE

\+

4 HORS-SÉRIES THÈMES

\+

4 HORS-SÉRIES CUISINE FAMILIALE

LA VERSION NUMÉRIQUE **OFFERTE**

40 %* DE RÉDUCTION !

= **36,90 € SEULEMENT**

AU LIEU DE ~~61,64 €~~

Maxi Cuisine | bulletin d'abonnement

à retourner par courrier accompagné de votre règlement à :
MAXI CUISINE - 60643 CHANTILLY CEDEX

MXCPPHS40

☑ **OUI,** je m'abonne à l'**offre Gastronome** pour 8 N° de **Maxi Cuisine** + 4 hors-séries thématiques + 4 hors-séries Cuisine familiale pour **36,90 €** au lieu de ~~61,64~~ €*. **5 N° offerts** (1) soit **40,1% de réduction !** + la version numérique **offerte**

Frais de livraison **offerts** (valeur 9,84€)*

Plus pratique !
Abonnez-vous en ligne sur
abobauer.com/HS40CB
ou par téléphone au **01 58 10 34 47**

Mes coordonnées Mme ☐ M. ☐

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

Code postal ☐☐☐☐☐ Ville .....

Tél. ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ Date de naissance ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐ (JOUR / MOIS / ANNÉE)

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessous, je serai informé(e) de la date de réception du premier numéro de mon abonnement.

E-mail .....

Mon Règlement

☐ **CHÈQUE BANCAIRE** à l'ordre de **MAXI CUISINE** à retourner sous enveloppe affranchie avec ce bulletin d'abonnement

☐ **CARTE BANCAIRE**
Pour un paiement en toute sécurité, rendez-vous sur
www.abobauer.com/HS40CB

ou flashez le QR Code et abonnez-vous directement avec votre téléphone ou votre tablette. **C'est rapide, simple, et 100% sécurisé.**

* Par rapport au prix de vente en kiosque de Maxi Cuisine : 6 numéros à 2,90 € et 2 numéros double été/noël à 3 €. Prix de vente de chaque hors-série Cuisine Familiale : 3,50 € et Maxi Cuisine HS : 3,60 €. * frais de livraison à domicile (frais postaux + routage), en moyenne 0,60 €/exemplaire Maxi Cuisine, 0,66 €/exemplaire Maxi Cuisine HS et 0,60 €/exemplaire Maxi hors-série cuisine soit 61,64 € pour 1 an (prix de référence de Maxi Cuisine + les 8 HS livrés à domicile). (1) par rapport au prix kiosque. Photos non contractuelles. Offre d'abonnement de Maxi cuisine réservée aux abonnés en France métropolitaine, valable 3 mois. Votre abonnement vous parviendra sous 4 semaines environ. En remplissant ce bulletin d'abonnement à des conditions promotionnelles vous acceptez de recevoir d'autres offres commerciales appropriées pour les magazines édités par Bauer Media France (Maxi, Maxi Cuisine...) ou pour des produits ou services de partenaires sélectionnés par Bauer Media France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐ et des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée par la loi du 6 août 2004 et complétée par le règlement européen de protection des données personnelles vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation et d'opposition concernant la collecte et le traitement des données vous concernant auprès de la société Ediis. Ces données sont conservées pendant la durée de l'abonnement souscrit et au-delà dans les limites de temps légales à l'issue desquelles elles seront détruites.

CARNET D'ADRESSES

Dans la hotte, p. 6-7
Aldi, sur Aldi.fr
Cluizel, sur Cluizel.com
Comtesse du Barry, sur Comtessedubarry.com
Dammann Frères, sur Dammann.fr
Delacre, en GMS et sur Delacre.fr
Eataly, sur Eataly.fr
E.Leclerc, sur E.leclerc
Gratien & Meyer, sur Gratienmeyer.com
Le Comptoir de Mathilde, sur Lecomptoirdemathilde.com
Les 2 Marmottes, sur Les2marmottes.fr
Lidl, sur Lidl.fr
Mademoiselle de Margaux, sur Mademoiselledemargaux.com
Monbana, sur Monbana.com
Mulot et Petitjean, sur Mulotpetitjean.com
Oliviers & Co, sur Oliviers-co.com
Palais des thés, sur Palaisdesthes.com
Picard, sur Picard.fr
Weiss, sur Chocolat-weiss.fr

L'idée en plus, p. 28-29
Bloomingville, sur Bloomingville.com
Jardiland, sur Jardiland.com
Søstrene Grene, sur Sostrenegrene.com

Chocolaterie Bonnat, p. 30-31
Bonnat, sur Bonnat-chocolatier.com

Crémant, p. 40-41
Bestheim, sur Bestheim.com
Cave de Ribeauvillé, sur Carrefour.fr
Cave des vins Cruet, sur Cavedecruet.com
Cave Monge Granon, sur Clairette-mongegranon.com
Caveau des Byards, sur Caveau-byards.fr
Celene, sur Nicolas.com
De Chanceny, sur Robertetmarcel.com
Domaine de La Baume, sur Domaine-rosier.com
Jean de Villeneuve, sur Netto.fr
Louis Bouillot, sur Courses.monoprix.fr
Marcel Cabelier, sur Coursesu.com
Mlle Ladubay, sur E.leclerc

Champagne, p. 54-55
Bernard Brémont, sur Carrefour.fr
Bochet-Lemoine, sur Champagne-bochet-lemoine.com
Briaux Lenique, sur Champagne-briaux-lenique.com
Chanoine, sur Chanoine-freres.fr
Charles de Courance, sur Carrefour.fr
Christian Naudé, sur Champagne-christian-naude.fr
Mathieu-Nicolas, sur Champagnemathieunicolas.com
Monmarthe, sur Champagne-monmarthe.com
Pol Carson, sur E.leclerc
Veuve Durand, sur Aldi.fr
Veuve Émille, sur Auchan.fr
Veuve Morlay & fils, sur Netto.fr

Shopping déco, p. 70-73
Alinea, sur Alinea.fr
Appolia, sur Fr.peugeot-saveurs.com
Botanic, sur Botanic.com
Carrefour, sur Carrefour.fr
Comptoir de famille, sur Comptoir-de-famille.com
Côté table, sur Cote-table.com
E.Leclerc, sur E.leclerc
Gamm vert, sur Gammvert.fr
Gers équipement, sur Gers-equipement.fr
Gifi, sur Gifi.fr
Ikea, sur Ikea.com/fr
Jardiland, sur Jardiland.com
Jean Dubost, sur Jeandubost.fr
La Cerise sur le gâteau, sur Lacerisesurlegateau.fr
Leonardo, en boutiques déco
Linvosges, sur Linvosges.com
Monoprix, sur Monoprix.fr
Peugeot, sur Fr.peugeot-saveurs.com
Q de bouteilles, sur Qdebouteilles.fr
Zôdio, sur Zodio.fr

Idées cadeaux, p. 90-93
Chabert & Guillot, sur Nougat-chabert-guillot.com
Cluizel, sur Cluizel.com
Compagnons du goût, sur Compagnonsdugout.fr
Comtesse du Barry, sur Comtessedubarry.com
Cookut, sur Cookut.com
Degrenne, sur Degrenne.fr
Delta Q, chez Carrefour, Auchan, E.Leclerc
English Tea Shop, sur Botanic.com
MaxiCoffee, CDiscount et sur Mydeltaq.com
Edwart, sur Edwart.fr
Fauchon, sur Fauchon.com
Ferrero Rocher, en GMS
Gavottes, sur Gavottes.fr
KitchenCraft, en boutiques déco et arts de la table et sur Kitchencraft.co.uk
Le Roy René, sur Leroyrene.fr
Lékué, sur Lekue.com
Lidl, sur Lidl.fr
Maison Brémond, sur Mb-1830.com
Maison Roussot, sur Maisonroussot.com
Maisons du monde, sur Maisonsdumonde.com
Mauviel, sur Mauviel.com
Microplane, sur Microplaneintl.com
Monnette, sur Monnette.fr
Mulot & Petitjean, sur Mulotpetitjean.com
Nature & découvertes, sur Natureetdecouvertes.com
Nutribullet, sur Nutribullet.com
Oliviers & Co, sur Oliviers-co.com
Patrick Agnelet, sur Patrickagnellet.com
Plantin, sur Truffe-plantin.com
Révillon, en GMS
Sabaton, sur Sabaton.fr
Shanty Biscuits, sur Shantybiscuits.com
Sigg, sur Sigg.fr
Sophie M, sur Sophie-m.com
Vincent Guerlais, sur Vincentguerlais.com

Crédits photos
Couverture : Anne Kerouédan/Sunray Photo.
P6-7 : DR.
P8-9 : DR/Maison Ladurée, Stéphane de Bourgies, Thomas Dhellemmes, DR/Lenôtre.
P10-11 : StockFood/Immediate Media/Good Food, Marielle/Sucré Salé.
P12-13 : Constantini/Sucré Salé, Francesca Moscheni/Sale&Pepe/Sunray Photo.
P14-15 : Syl d Ab/Sucré Salé, Constantini/Saveurs/Sunray Photo, StockFood/Are Media.
P16-17 : Kerouédan/Sucré Salé, Balme/Saveurs/Sunray Photo, Czerw/Saveurs/Sunray Photo.
P18-19 : DR/Bovetti.
P20-21 : Nicolas Edwige/Sucré Salé, House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG.
P22-23 : Anne Kerouédan/Sunray Photo, viennetta/GettyImages, Jérôme Rommé/AnnaPustynnikova/Adobe Stock,
P24-25 : asife/Adobe Stock, IngredientsPhoto/GettyImages, Langot/Viel/Sucré Salé, Alena Hrbkova-Marek Kucera/Apetit/Sunray Photo.
P26-27 : Daguerre/Sucré Salé, Cultura/Hemis.fr, MW Photography/Adobe Stock.
P28-29 : Jardiland, Sostrene Grene, Bloomingville, aamulya/Adobe Stock, mediaphotos/GettyImages, Katharina Pasternak/Flora Press/BiosPhoto.
P30-31 : Cindy Joffroy, Franck Juery, Maria Spera.
P32-33 : House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG.
P34-35 : House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG, Roxiller/GettyImages, Madani/Sucré Salé.
P36-37 : Fénot/Sucré Salé, House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG.
P38-39 : House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG, Mizina/GettyImages.
P40-41 : Gianluca Fabrizio/Illustrador/tiero/GettyImages.
P42-43 : Maria/Didier Doceu/cegli/GCapture/Adobe Stock.
P44-45 : Kerouédan/Sunray Photo, House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG.
P46-47 : Deslandes/Sucré Salé, Laurent Rouvrais-Sarah Vasseghi/Editions de la Martinière.
P48-49 : Balme/Sucré Salé, StockFood/Irina Melukh.
P50-51 : StockFood/Diana Kowalczyk, Michèle Tabozzi/Sale&Pepe/Sunray Photo.
P52-53 : Marielle/Sucré Salé, fcafotodigital/GettyImages.
P54-55 : unpick/GettyImages, Evrymmnt/Adobe Stock.
P56-57 : LightFieldStudios/GettyImages.
P58-59: Look and Lear-DR/Bridgeman Images, Everyday Better/Floortje/aedkais/iacona/GettyImages, fjmolina/Adobe Stock.
P60-61 : New Africa/chrupka/Adobe Stock, pleshko74/Morepics/GettyImages.
P62-63 : yauhenka/Gulsina/Jultud/Sunnotina Anna/logaryphmic/Adobe Stock.
P64-65 : Chivoret/Syl d Ab/Sucré Salé.
P66-67 : Ploton/Syl d Ab/Madani/Sucré Salé, Guedes/Saveurs/Sunray Photo.
P68-69 : Janne Peters/Living at home/Sunray Photo, Laura Spinelli/Sale&Pepe/Sunray Photo, goromin/Maren Winter/Adobe Stock.
P74-75 : annapustynnikova/Martine A Eisenlohr/Simple Beautiful/asab974/Maxchered/Adobe Stock.
P76-77 : Anne Kerouédan/Sunray Photo, fahrwasser/Adobe Stock.
P78-79 : sevra_zarzamora/Adobe, lisegagne/M_a_y_a/GettyImages, House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG.
P80-81 : juliasudnitskaya/kasia2003/Anne Del Socorro/Adobe Stock, House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG.
P82-83 : Aamulya/GettyImages, House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG, asab974/Art Sys/Adobe Stock.
P84-85 : Konstanttin/sborisov/anzeletti/GettyImages.
P86-87 : MarinadeArt/efesenko/goncharovaia/Firn/Adobe Stock, Deslandes/Sucré Salé, Felice Scoccimarro/Sale&Pepe/Sunray Photo.
P88-89 : MelanieMaya/GettyImages, Madani/Sucré Salé, Africa Studio/Natalya Levish/martialred/Adobe Stock, House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG.
P94-95 : Qualit Design/Adobe Stock, DR.
P96 : Denira/Adobe Stock.
P98 : House of Food/Redaktionsagentur Food & Foto Bauer Food Experts KG.
Éléments graphiques : Adobe Stock, GettyImages.

Maxi Cuisine maxicuisine.fr

Maxi Cuisine est une publication bimestrielle de **Bauer Média France SCS,** au capital de 1 053 500 €.
Siège social : 7, rue Watt - 75013 Paris. Tél. 01 40 22 75 00.
Principaux associés : Heinrich Bauer Verlag Beteiligungs GmbH et Bauer Auslands Beteiligungs GmbH, Hambourg, Allemagne.

Directeur de la publication : Nicolas Sauzay.
Directeur général adjoint : Marc Lemius
Directrice artistique : Karine Coquin.
Maquettiste Tourisme : Vincent Olivier
Comité éditorial : Olivia Delaunay, Agnès Taravella, Emma Zrour.
Secrétaire de rédaction : Corinne Trézéguet (couverture et Tourisme).
Directrice de la communication : Désirée Furnion.

Courrier des lecteurs : courrier@bauermedia.fr

Fabrication : Florian Fauconnet et Odile Leboube.
Imprimerie : Newsprint 1 boulevard d'Italie, 77127 Lieusaint.

Directeur commercial, marketing et diffusion : Marc Lemius, assisté de Leïla Racine.
Responsable ventes au numéro et réseau : Richard Hassan.
Responsable marketing et fidélisation clients : Candice Asseraf.
Responsable marketing direct : Carène Petit.
Tarifs abonnements France : 8 n°s : 22,10 €. Offre couplée avec les 4 hors-séries : 35,90 €.
Service abonnements: Maxi Cuisine, 60643 Chantilly Cedex
Tél. 01 58 10 34 47.
Courriel : abo.maxicuisine@edlis.fr
Dom-Tom, étranger : abobauer.com
Abonnements Belgique : Edigroup.
Tél. +32/7 023 33 04.
Abonnements Suisse : Dynapresse.
Tél. +41/22 860 84 05.

Publicité : Bauer Média Régie, 7, rue Watt - 75013 Paris.
Tél. 01 47 70 90 66.
Direction générale : Anouk Diamantopoulos.
Directrice de publicité : Sabine Horsin.

Réalisation COM'Presse
6, rue Tarnac - 47220 Astaffort.
Tél. 05 53 48 17 60. info@com-presse.fr
Rédactrice en chef : Emma Zrour.
Rédactrices en chef adjointes : Françoise de La Forest, Mélissa Cruz
Direction artistique: Thomas Durio, Bastien Ribot, Emma Baron, Nicolas Mir.
Secrétariat de rédaction : Amélie Borgne, Nicolas Chrétien, Gaëlle Combacon, Lita Doval, Marion Pires, Charlène Torres, Olivier Vignancour.
Service photo : Caroline Quinart, Carole Hiro, Mathilde Loncle, Delphine Duteil, Quentin Huriez.

Commission paritaire : 1024 K 79685
Date du dépôt légal : À parution.
Numéro d'ISSN : 1287-4035
Distribution : M.L.P.

Les visuels et descriptifs shopping sont fournis par les marques. Les prix sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité du magazine. Toutes les marques citées appartiennent à leur propriétaire. Toute reproduction même partielle du magazine est interdite sans déclaration au CFC (www.cfcopies.com).
Les éventuelles réclamations concernant les pages d'annonces publicitaires sont à effectuer directement auprès de l'ARPP (www.arpp.org).

PEFC 10-31-3364 Certifié PEFC www.pefc-france.org
BAUER MEDIA FRANCE
BAC DE TRI

Pays d'origine du papier : Belgique.
Contient 0 % de fibres issues de papier recyclé.
« Eutrophisation » ou « Impact sur l'eau » : P_{tot} 0,1 kg/tonne

Découvrez Maxi Cuisine et ses 100 recettes gourmandes et festives, pour recevoir famille et amis !

Au menu du Réveillon :

- **Dossier spécial** apéros & entrées festifs
- Tout savoir sur la Saint-Jacques
- **Plaisirs salés :** viandes, poissons, volailles
- **1 ingrédient, 3 recettes** le boudin
- **Leçon de cuisine** mille-feuille au saumon
- **Plaisirs sucrés** les desserts en fête

NOUVEAU *en kiosque !*

MAXI CUISINE
A paraître le 7 novembre
3,00 €

Joyeux Noël
avec Maxi Cuisine !

RÉAUTÉ CHOCOLAT

FABRICANT CHOCOLATIER DEPUIS 1954

14,95 €

Coffret Noël

300g de gourmandises

Offre et prix de vente conseillé valables dans la limite des stocks disponibles. RCS 812 119 311 Laval.

reaute-chocolat.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR